主動調查報告

政府當局對店鋪售賣冰鮮肉類的規管

二〇一三年十月

香港申訴專員公署

目錄

報告摘要

章節	*段落*
1 *引言*	
背景	***1.1 – 1.4***
調查過程	***1.5 – 1.6***
2 *風險評估及實地視察*	
風險評估	***2.1***
貯存溫度與細菌生長速度的關係	***2.2 – 2.7***
對進食者的健康風險	***2.8 – 2.10***
小結	***2.11***
實地視察	***2.12 – 2.14***
3 *發牌及監管制度*	
發牌制度	
新鮮糧食店牌照	***3.1 – 3.3***
對持牌人的限制	***3.4***
發牌後的監管制度	
按風險程度的分類巡查制度	***3.5 – 3.8***
定期巡查	***3.9 – 3.11***
主題行動	***3.12***
警告信制度	***3.13 – 3.14***
警告信制度以外的一般口頭警告	***3.15 – 3.17***
執管數字	***3.18 – 3.20***
無牌營業	
執管政策	***3.21 – 3.22***

執管數字	3.23
食安中心的工作	3.24 – 3.28
懷疑食物中毒個案	3.29 – 3.30
4　個案研究	4.1
個案一：店鋪甲	4.2 – 4.3
個案二：店鋪乙	4.4 – 4.6
個案三：店鋪丙	4.7 – 4.12
5　評論及建議	
本署的評論	
緒言	5.1 – 5.5
規則嚴格、監管卻鬆懈	5.6
執管力度嚴重不足、巡查頻次疏落	5.7 – 5.10
非正式口頭警告欠阻嚇力	5.11 – 5.13
給予違規者的糾正時限過長	5.14 – 5.15
對持牌人的限制過於寬鬆	5.16 – 5.17
應大力打擊無牌經營	5.18
應加強調查冒充新鮮肉類的違規行為	5.19
公眾宣傳教育不足	5.20 – 5.22
本署的建議	5.23 – 5.24
鳴謝	5.25
附件	
一　新鮮糧食店的標準發牌條件和持牌條件	3.2
二　新鮮糧食店巡查報告樣本	3.10

主動調查報告摘要

政府當局對店舖售賣冰鮮肉類的規管

背景

冰鮮肉類例如冰鮮豬肉及冰鮮雞，是很多市民經常購買的進口食物。所有售賣冰鮮肉類的店舖，均須領有食物環境衞生署(「食環署」)的「新鮮糧食店」牌照。持牌條件之一是冰鮮肉類必須放在冷凍櫃內，並貯存在攝氏 0 度至 4 度之間的溫度中。然而，違反上述持牌條件的情況十分普遍，更有部分店舖涉嫌將冰鮮肉充當新鮮肉發售，以謀取更高利潤。

2. 這項主動調查旨在查找食環署對售賣冰鮮肉類的店舖的監管是否存在不足之處及改善空間。

調查所得

貯存不當對進食者的風險

3. 香港大學微生物學及傳染病學專家袁國勇教授在二〇〇七至二〇〇八年期間，受食環署所託進行了一項研究，發現將已屠宰雞隻置於攝氏 25 度(室溫)的環境中 24 至 48 小時，會令依附在雞隻的致病細菌迅速增加，對進食者構成健康風險；若貯存溫度維持於攝氏 7 度，則能有效在 24 至 48 小時內抑制在雞隻表面的致病細菌之生長速度。

4. 食環署轄下食物安全中心(「食安中心」)指出，肉類存放在溫度不適當或濕度高的環境中，會促使在其上的微生物(包括細菌和霉菌)大量繁殖，引致肉類腐壞及變味。含有致病細菌的肉類假如沒有徹底煮熟，進食後可引致食物中毒。

5. 衞生署則表示，食物長時間貯存在不適當溫度中，會加速依附在食物上的病原體(包括細菌)的繁殖。某些細菌可產生耐

熱的毒素。雖然徹底烹煮可消滅該些細菌，但其毒素仍能存在於已煮熟的食物內，引致食物中毒。

6. 在綜合以上專業意見後，本署有以下結論：冰鮮肉類從屠宰至運送到店舖出售，一般會用上頗長時間。在整個過程中，冰鮮肉類須要保持低溫，否則，例如在室溫中貯存及展售，在其上的致病細菌會迅速增長，而且可能會產生耐熱毒素，對進食者是有健康風險的。

店舖違規情況

7. 本署人員曾於港九新界多個街市視察了共 46 間售賣冰鮮肉類的店舖，發現超過六成（29 間）的店舖有一項或多項涉嫌違規的情況，包括將冰鮮雞隻堆放在沒有任何冷凍設施的膠箱內出售，以及將已拆去包裝的疑似冰鮮雞隻置於開放式及沒有任何冷凍設施的展示櫃當作新鮮雞隻出售。本署人員在相隔一個月後再到上述店舖視察，發現接近一半（21 間）仍然有類似涉嫌違規情況。

食環署的巡查及警告制度

8. 食環署會根據新鮮糧食店所售賣的食物種類、作業方式及食物衞生記錄等共八項評審標準來評定店舖的風險程度。被評定為「高風險」類別的店舖須每 4 星期巡查一次；「中風險」的每 10 星期巡查一次。超過 90%的售賣冰鮮肉類店舖被歸類為「低風險」，食環署的巡查為每 20 星期一次。

9. 食環署的衞生督察在巡查時若發現店舖不適當地貯存或陳列冰鮮肉類，會按該署的「警告信制度」向持牌人發出「口頭警告」。該署會給予持牌人 2 天時限作出糾正，然後進行覆檢巡查。如持牌人沒有於指定時限內作出糾正，或店舖於口頭警告發出日期起計 6 個月內再次出現同一違規情況，食環署會向持牌人發出「警告信」。該警告信有效期為 6 個月。該署會給予持牌人 6 天時限糾正。如持牌人未能在規定時限內糾正，該署便會再度發出警告信。如持牌人在 6 個月內，因違反一項或多項發牌或持牌條件而遭食環署發出警告信三次，該署會考慮取消其牌照。

10. 對於該署認為屬「輕微」違規的個案，例如擺放少量冰鮮肉類於冷凍櫃外展售，若持牌人或店舖負責人即時採取糾正行動，巡查人員一般都不會發出上述口頭警告，而只會發出「警告信制度以外的一般口頭警告」(「非正式口頭警告」)。就該些非正式口頭警告，巡查人員不會作覆檢巡查。

本署的評論

規則嚴格，監管卻鬆懈

11. 食環署透過發牌制度嚴格規定冰鮮肉類必須貯存在攝氏 0 至 4 度之間，原意必定是高度重視該些肉類於不適當溫度中貯存及展售所構成的健康風險。然而，在現實中，該署對有關店舖的監管卻十分鬆懈，店舖違規頻仍，嚴格的規則變得毫無意義。

執管力度嚴重不足、巡查頻次疏落

12. 店舖將冰鮮肉類置於室溫中展售的做法屢見不鮮，但食環署於過去四年的執管數字卻極低：每年按警告信制度所發出的口頭警告只有約 10 宗、提示信在 10 封以下，而警告信則只有寥寥數封。這反映該署的執法力度嚴重不足，對違規情況近乎視若無睹。

13. 現時，絕大部分售賣冰鮮肉類的店舖都被歸類為「低風險」，食環署的巡查頻次為每 20 星期一次。若有店舖因違規而被食環署人員按警告信制度發出有效期為 6 個月的口頭警告，該店只要在糾正時限（2 天）內作出暫時性改善，便可在隨後長至 20 星期內不斷違規，食環署不會巡查，因而亦不會察覺。該店只須要在接近該署下一次巡查的時段重新遵守持牌條件，便不難順利渡過口頭警告的有效期。由此可見，食環署的巡查頻次委實過於疏落，對有關店舖的監管作用微弱，亦令警告信制度的 6 個月警告有效期近乎完全失去作用。

非正式口頭警告欠阻嚇力

14.　就新鮮糧食店的違規事項，食環署常以非正式口頭警告來處理。由於欠缺約束力及跟進機制，非正式口頭警告的遏制力近乎零。

15.　食環署初時表示，只要置於室溫中展售的冰鮮肉類屬少量，而違規者於警告後即時採取糾正行動，則該署人員只會發出非正式口頭警告。可是，就何謂「少量」，該署又稱要考慮各種因素，並非單憑肉類數量決定。就職員何時應發出非正式口頭警告，食環署並無訂立明確指引，執法尺度會因巡查人員的主觀判斷產生差異，而巡查人員亦容易傾向寬鬆處理以減少與店戶的磨擦。

給予違規者的糾正時限過長

16.　食環署解釋，該署在發出警告信制度的口頭警告及警告信後分別給予店舖 2 天及 6 天糾正時限，目的是讓持牌人有時間作出改善。本署認為上述糾正時限過長。事實上，一般而言，店舖要停止違規行為，只須不再把冰鮮肉類置於室溫中出售，理應無需時間部署。因此，除特別情況外，食環署應採取更果斷及嚴格的措施，例如要求店舖即時作出改善，以保障進食者的安全。

17.　在本署展開這項主動調查後，食環署相應發出內部指引：就不適當貯存和售賣冰鮮肉類的情況，該署人員須要求店舖持牌人立即採取糾正行動，不得拖延。

對持牌人的限制過於寬鬆

18.　本署留意到，將被暫時吊銷或取消牌照的人士，除非自動交回牌照予食環署註銷，以逃避被暫時吊銷或取消牌照的處分，否則，他在日後申領同類牌照時，是不會受到限制的。食環署如此不設限制的做法明顯過於寬鬆，未有充分考慮有關人士是否牌照持有人的「合適人選」。再者，無論持牌人是主動交回牌照予該署註銷，或是該署取消其牌照，該署亦理應將二者一視同仁地處理，而不應單純限制自動交回牌照的人士。

應大力打擊無牌經營者

19. 本署亦留意到，部分新鮮糧食店在等候食環署審批牌照申請期間偷步無牌經營。對此，該署應加快審批牌照申請，以減低申請人偷步經營的誘因。對無意申請牌照的無牌經營者，食環署更應大力打擊。

應加強調查冒充新鮮肉類的違規行為

20. 本署的實地視察、個案研究及食環署的執管數字均顯示，確有店舖涉嫌以冰鮮肉冒充新鮮肉出售。由於該些店舖一般會將冰鮮肉置於室溫中展售，他們的違法行為不僅欺騙顧客，亦增加了食物安全風險。食環署應加強巡查，提高職員的蒐證能力及效率，務求將該些店戶繩之於法。

公眾宣傳教育不足

21. 店舖將冰鮮肉類置於室溫中貯存及展售的違規做法比比皆是，但一般市民對此卻不以為意。大部分市民或未能察覺此乃違規行為，亦不知道進食該些食物的健康風險。他們若進食後身體不適，亦未必會懷疑是店舖貯存或展售冰鮮肉類方式不當所致而作出投訴。

22. 本署認為，市民若能獲得充足資訊及提高警覺，消費者的選擇和舉報便成為監察的力量，有助食環署的規管工作。

本署的建議

23. 申訴專員向食環署提出下列建議：

(1) 適當地提升售賣冰鮮肉類的新鮮糧食店的風險類別，以增加定期巡查有關店舖的頻次，尤其應包括所有曾被正式或非正式警告的店舖，並對已被警告的店舖另進行突擊巡查，以提高監管成效，加強打擊店舖不當地貯存冰鮮肉類的普遍違規行為；

(2) 就何謂「輕微」的違規事項制訂清晰而且合乎食物安全要求的指引，並規定巡查人員嚴格遵守；如曾輕微違規的新鮮糧食店再度違規，無論性質是否屬於輕微，巡查人員當即按警告信制度發出口頭警告，並進行執管；

(3) 徹底落實要求新鮮糧食店持牌人在收到口頭警告或警告信後立即採取糾正行動，否則便立即按警告信制度提升執管行動；

(4) 對於曾因多次違規而被食環署取消新鮮糧食店牌照的人士，在取消牌照後的指定期間內，拒絕該名人士或他人代表該名人士就同一處所再提出的任何新鮮糧食店或相關牌照申請；

(5) 加快審批新鮮糧食店的牌照申請，減低申請人偷步無牌經營的機會；對無意申請牌照的店鋪加大執法力度，嚴厲打擊其無牌經營的情況；

(6) 加強調查新鮮糧食店將冰鮮肉類冒充新鮮肉類出售的情況，提高職員的蒐證能力及效率，將違規人士繩之於法；

(7) 將有關持續違規的店鋪的資料透過傳媒向外公布，及上載至食環署或食安中心的網頁，以提供一個便捷的途徑讓市民搜索該些店鋪的資料，既保障消費者健康，亦收更高阻嚇之效；

(8) 以多元渠道加強對市民大眾的宣傳教育，讓他們清楚知道：新鮮糧食店必須將冰鮮肉類置於攝氏 0 至 4 度的溫度中貯存及展售，否則便屬違規，亦會令肉類加速變壞，即使在煮熟後才進食，仍可能會有食物中毒及其他健康風險。

申訴專員公署

二〇一三年十月

1

引言

背景

1.1 冰鮮（又稱冷凍）肉類[1]例如冰鮮豬肉及冰鮮雞，是很多市民經常購買的進口（在外地屠宰後輸入本港出售）食物。所有售賣冰鮮肉類的店舖，均須領有食物環境衞生署（「食環署」）的「新鮮糧食店」牌照[2]。持牌條件之一是冰鮮肉類必須放在冷凍櫃內，並貯存在攝氏 0 度至 4 度之間的低溫中。食環署會按時巡查店舖；如有店舖把冰鮮肉類置於室溫中展售，該署有責任採取執管行動，向違規者發出警告。如違規情況持續，該署可取消其牌照。

1.2 食環署的《食物衞生守則》指出，任何肉類一經從已屠宰的動物身上取出，都會隨即開始腐壞。衞生署亦表示，食物（包括肉類）長時間貯存在溫度不適當的環境中有利依附在其表面的細菌繁殖。有些細菌更可產生耐熱毒素，雖然徹底烹煮食物可消滅細菌，但其毒素仍能存在於已煮熟的食物內，可能引致食物中毒。

1.3 然而，本署從日常觀察及傳媒報道中注意到，不少售賣冰鮮肉類的店舖將冰鮮肉置於室溫中展示及出售，更有部分店舖將冰鮮肉掛上肉架，充當作新鮮肉發售，以謀取更高利潤。

1.4 有見及此，申訴專員於二〇一三年六月四日決定根據《申訴專員條例》（第 397 章）第 7(1)(a)(ii)條，對食環署展開主

[1] *根據新鮮糧食店的牌照條件，冰鮮肉類是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。*

[2] *根據《食物業規例》（第 132X 章）第 31(1)(d)條，任何人經營涉及出售新鮮、冷凍或冷藏牛肉、羊肉、豬肉、爬蟲、魚或家禽的食物業，必須領有食環署的新鮮糧食店牌照，否則即屬違法，一經定罪，最高可被判罰款 50,000 元及監禁 6 個月，另加每日罰款 900 元。*

動調查，以深入探究該署現行對售賣冰鮮肉類的店舖的監管是否存在不足之處及改善空間。

調查過程

1.5 本署除了審研食環署所提供的文件、檔案及統計數據外，還有在調查過程中與該署舉行會議，交換意見。本署亦曾邀請香港大學的微生物學專家、食環署轄下的食物安全中心（「食安中心」）及衞生署，就此課題提供專業意見。本署職員也曾到過港九新界多個街市作實地視察，以了解店舖貯存及展售冰鮮肉的情況。

1.6 二〇一三年八月十二日，本署將調查報告的初稿送交食環署，請其評論。經考慮其意見後，本署於二〇一三年十月八日完成這份報告。

2

風險評估及實地視察

風險評估

2.1 在進行調查期間，本署就冰鮮肉類置於室溫中對健康的風險，諮詢了香港大學微生物學及傳染病學專家袁國勇教授、食安中心及衞生署。

貯存溫度與細菌生長速度的關係

2.2 二〇〇七至二〇〇八年期間，食環署委託了袁教授進行一項研究，以測試於攝氏 7 度的環境中貯存已屠宰雞隻 24 至 48 小時的做法，就微生物風險而言是否安全。測試方法包括分別將兩組屠宰及種植了致病細菌的雞隻貯存在攝氏 7 度及 25 度的環境中，然後量度並比較依附在兩組雞隻表面、大腿及內臟的致病細菌的數目，之後計算其生長速度。在測試時把雞隻存放在攝氏 25 度是因為：雞隻在運送及在街市擺賣時，可能會被放置於室溫中。

2.3 上述的研究測試了四種致病細菌：可普遍在家禽身上找到的「空腸彎桿菌」[3]及「沙門氏菌」[4]、可產生耐熱毒素的「金黃

---

[3] *「空腸彎桿菌」經常在野生動物、家禽及家畜的腸道中被發現，是目前已開發國家最重要的細菌性腹瀉病原菌之一。症狀為急性腹部痙攣疼痛、大量帶血之下痢、頭痛及發燒。*

[4] *「沙門氏菌」是夏天最常見的腸胃炎傳染病之一，該菌的主要宿主是動物，包括家禽、家畜及爬蟲。主要症狀為急性腸胃炎：輕則有黏便、水便、腹痛及發燒；重則有血便、腹脹、高燒不退、劇烈腹痛及嘔吐。*

葡萄球菌」[5]，以及可在低溫中生長的「李斯特菌」[6]。

2.4 袁教授的研究結果顯示，將新鮮屠宰的雞隻置於室溫（攝氏 25 度）中展售或貯存是**危險**的。雞隻在屠宰（包括放血，脫毛及去除內臟）過程中，有可能被可大量繁殖及引致交叉感染的致病細菌污染，該些細菌其後會於室溫中迅速增加，對食物安全造成威脅。將新鮮屠宰的雞隻貯存於攝氏 7 度的環境中，則能有效在 24 至 48 小時內抑制依附在雞隻表面的致病細菌之生長速度。然而，即使貯存於攝氏 7 度的環境中，依附在雞隻內臟的致病細菌數目仍會有所增加，故內臟應以冷藏形式貯存。

2.5 食環署向本署指稱：上述研究是在實驗室模擬雞隻受到致病細菌嚴重污染或感染的情況下進行，研究結果並不代表在一般情況下肉類中致病細菌的增生情況。因此，研究報告不適用於本署這項調查。

2.6 然而，袁教授向本署進一步說明：研究結果顯示，置於室溫中的禽肉，所滋生的致病細菌會顯著增加，情況在現實的零售攤檔和市場環境是有可能出現的。

2.7 食安中心則表示：

(1) 未經烹煮的肉類（包括冰鮮肉類）的變壞速度及風險程度受多種「外在」及「內在」因素影響。外在因素包括貯存的溫度及時間、相對濕度及環境衞生；而內在因素則包括禽畜原來的健康情況，以及肉類在屠宰和處理過程中有否受到污染。

(2) 肉類食物存放在溫度不適當或濕度高的環境中，會促使那些令食物腐壞的微生物（包括細菌和霉菌）大量繁殖，引致食物腐壞及變味。含有致病細菌（例如沙門氏菌）的肉類假如沒有徹底煮熟，進食後可引致食物中毒。

---

[5] *「金黃葡萄球菌」是在人類手上可找到的致病細菌，可以經不注重衞生的人在處理食物時傳到食物上。不同菌型的金黃葡萄球菌可引起皮膚、傷口、骨髓炎、肺炎及菌血症等各種感染，為引起食品中毒的常見致病菌。*

[6] *「李斯特菌」常見於自然環境（如泥土或水），亦可在受污染而未經煮熟的蔬菜或肉類，或未經巴士德消毒法處理的牛奶發現。患者通常會發燒、頭痛，有時會出現腸胃道的病徵，如噁心、嘔吐及腹瀉等，部分患者或會出現併發症，如腦膜炎、腦炎或敗血症。*

(3) 為免影響肉類的食用安全和質素，冰鮮肉類不應在室溫中貯存。店舖即使在售賣該些肉類時需要在室溫中進行短暫處理工序，亦應盡快將肉類放回適當溫度中貯存。

對進食者的健康風險

2.8 衞生署指出：

(1) 市民若進食含有或受「病原體」[7]污染的肉類，可引致食物中毒。

(2) 病原體的來源非常廣泛，可透過不同途徑污染食物。食物長時間貯存在不適當溫度中，會加速某些病原體（例如細菌）的繁殖。某些細菌（例如金黃葡萄球菌）可產生耐熱的毒素。雖然徹底烹煮可消滅該些細菌，但其毒素仍能存在於已煮熟的食物內，引致食物中毒。故此，有關食物應貯存在適當溫度中，容易腐壞的食物（如牛奶及肉類）更應存放於冷凍櫃內。

(3) 不同的病原體所引發的食物中毒有不同的病徵，常見症狀包括嘔吐、發燒、腹瀉及腹痛。大部分患者的臨床病徵屬於輕微，但若未能及時接受適當治療，有少數患者可能出現致命的嚴重併發症，如脫水及敗血病等。

(4) 肉類所沾染的「共生細菌」[8]亦會引致腐壞。一種常見的共生細菌是乳酸菌，會產生酸性的代謝物。該些共生細菌一般不會對進食者有顯著毒害，但會使肉類變壞，令其外觀及味道改變。肉類貯存於室溫中的腐壞速度跟這些共生細菌的含量有關。對於已腐壞的肉類，烹煮並不能將其腐壞的狀態逆轉。

2.9 食環署則指稱，腐壞的未經烹煮肉類並不一定含有足以致病的毒素。雖然一些致病細菌（例如金黃葡萄球菌）可能會在食物中產生毒素，但由於未經烹煮的肉類可能含有多種細菌和霉菌，在互相為生存而競爭的情況下，在室溫環境中，致病細菌能

---

[7] *「病原體」包括細菌、病毒、寄生蟲、生化或化學毒素。*

[8] *「共生細菌」是指與生物體共同生存的細菌，分有害和無害兩種。有害細菌可能會令生物身體不適。*

產生足以導致食物中毒的毒素份量之機會不大[9]。

2.10 袁教授同意有關肉類表面的細菌和霉菌會為生存而互相競爭，結果會減低致病細菌所引致的健康風險。然而，袁教授明確指出：將冰鮮肉類長時間貯存於室溫中可以是危險的，因為肉類有可能已被引致食物中毒的細菌或其他病原體污染，不當的貯存方式會令肉類產生大量細菌及毒素，對進食者造成危險（尤其若肉類沒有被徹底煮熟）,故此，冰鮮肉類應經常置於冷凍櫃內。

小結

2.11 雖然上述的專業意見並非完全一致，但在綜合該些意見後，本署有以下結論：冰鮮肉類從屠宰至送到店舖出售，一般會用上頗長時間。在整個過程中，冰鮮肉類須要保持低溫，否則，例如在室溫中貯存及展售，在其上的致病細菌會迅速增長，而且可能會產生耐熱毒素，對進食者是有健康風險的。

實地視察

2.12 二〇一三年七月中，本署人員於港九新界多個街市視察了共 46 間售賣冰鮮肉類的店舖，發現超過六成（29 間）有以下一項或多於一項的涉嫌違規情況：

(1) 將冰鮮雞隻堆放在膠箱內出售，而膠箱內沒有任何冷凍設施；

(2) 將已拆去包裝的疑似冰鮮雞隻[10]置於開放式展示櫃當作新鮮雞隻出售，展示櫃沒有任何冷凍設施，店員對雞隻是冰鮮或新鮮的詢問支吾以對；

---

[9] *食環署補充，未經煮熟與煮熟後的食物受金黃葡萄球菌污染的情況不同。一般而言，微生物會在烹煮過程中被消滅。若煮熟後的食物受到金黃葡萄球菌污染，在沒有其他微生物的競爭下，金黃葡萄球菌可以在食物內大量生長並產生足夠導致食物中毒的耐熱毒素。翻熱雖然可消滅該菌，但卻不能消滅其毒素，因此即使經徹底翻熱，進食該些食物仍可引致食物中毒。*

[10] *根據新鮮糧食店的持牌條件，冰鮮雞須預先包裝，按照《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》加上標籤，並以完整無缺的預先包裝形式出售，有關包裝不得曾受污染或篡改。*

(3) 將冰鮮雞隻及其他肉類置於深度不足的金屬盆內出售，以致部分雞隻及肉類外露，雖然該盆有冷凍，但估計不足以保存雞隻及肉類於攝氏 4 度或以下；

(4) 將冰鮮雞隻存放於冷凍櫃內，但在該櫃內存放了過多雞隻，冷空氣不流通，溫度可能偏高。

2.13 同年八月底，本署人員再到上述售賣冰鮮肉類的店舖進行視察，發現接近一半（21 間）仍然有類似涉嫌違規情況。

2.14 從上述視察結果可見，店舖將冰鮮肉類放置於攝氏 4 度以上甚或室溫中貯存及展售的違規情況實在非常普遍，當中更有部分商戶涉嫌將冰鮮肉冒充新鮮肉於室溫中出售以謀取暴利；兩者均對進食者的健康構成風險。

3

發牌及監管制度

發牌制度

新鮮糧食店牌照

3.1 截至二〇一三年五月三十一日，全港大約有2,700間持牌新鮮糧食店，其中售賣冰鮮肉類的店舖有1,341間[11]。以下是在二〇〇九年至二〇一二年期間持牌售賣冰鮮肉類的新鮮糧食店之數目：

表一：持牌售賣冰鮮肉類的新鮮糧食店數目

年份 （年底）	持牌售賣冰鮮肉類的 新鮮糧食店數目
2009	1,200
2010	1,264
2011	1,295
2012	1,343

3.2 食環署在收到牌照申請後，會就申請徵詢規劃署的意見，並按需要諮詢屋宇署／房屋署及消防處等部門。若申請符合有關衞生、運送、貯存及陳列貨品，以及處所設施等規定，而有關部門亦不反對申請，食環署會發出「發牌條件通知書」。售賣冰鮮肉類的新鮮糧食店的標準「發牌條件」及「持牌條件」見**附件**

[11] *若店舖同時售賣新鮮及冰鮮肉，則冰鮮肉須預先包裝，而且包裝須符合法例的要求。*

一。持牌條件之一是：冰鮮肉類須貯存及陳列在冷凍櫃內，櫃內溫度在存放肉類的**整段時間**須保持在**攝氏 0 度至 4 度**之間。唯一例外的情況是：應顧客的要求即時把冰鮮肉類切開、秤磅或包裹，店鋪人員在其時才可從陳列冷凍櫃取出冰鮮肉類。

3.3 申請人須符合食環署及所有相關部門的發牌條件，食環署才會簽發牌照。在牌照批出後，持牌人須遵守發牌和持牌條件，以及符合法例所訂的衞生標準。

對持牌人的限制

3.4 食環署對於持牌人的資格，並沒有施加任何限制。在現時的發牌制度下，已被取消新鮮糧食店牌照的人士可隨時再申請同類或其他種類的食物業牌照[12]。只是在持牌人自動交回牌照予食環署註銷，以逃避被取消牌照的處分[13]的情況下，該署才會在隨後 12 個月內不受理該人士就同一處所及同一種類牌照的申請。

發牌後的監管制度

「按風險程度的分類巡查制度」

3.5 食環署訂立了「按風險程度的分類巡查制度」(「分類巡查制度」)，以決定巡查各持牌新鮮糧食店的頻次。該署根據新鮮糧食店所售賣的食物種類、該店的作業方式、配制食物的方法、顧客數目、處所現時的衞生風險類別、過去 12 個月與食物安全及衞生有關的檢控及警告信記錄，以及過去 12 個月曾否發生食物中毒事件等共八項評審準則來計算每間新鮮糧食店的風險指數，以評定店鋪的潛在風險程度，從而決定巡查頻次。各風險類別新鮮糧食店的巡查頻次如下：

---

[12] *「食物業牌照」包括新鮮糧食店、食肆、食物製造廠、烘製麵包餅食店、工廠食堂、燒味及鹵味店、冰凍甜點製造廠、奶品廠、凍房和綜合食物店等牌照。*

[13] *食環署表示，不排除有些新鮮糧食店持牌人為了逃避被暫時吊銷或取消牌照的污名，會自動交回牌照，然後委託他人重新申請牌照。新申請人最快可在遞交申請 35 個工作天後獲簽發暫准牌照。*

表二：各風險類別新鮮糧食店的巡查頻次

風險類別	巡查頻次
高	每 4 星期 1 次
中	每 10 星期 1 次
低	每 20 星期 1 次

3.6 二〇〇九至二〇一二年各風險類別售賣冰鮮肉類的新鮮糧食店的數字如下：

表三：各風險類別售賣冰鮮肉類的新鮮糧食店之數目

年份	各風險類別 售賣冰鮮肉類的新鮮糧食店的數目		
	高	中	低
2009	81	30	1,064
2010	61	22	1,155
2011	66	16	1,188
2012	83	19	1,213

註：由於食環署每星期均會巡查同時售賣冰鮮雞及活雞的新鮮糧食店，該類店舖數目並不包括在上述統計數字中。

3.7 從上列數字可見，超過 90%的售賣冰鮮肉類的新鮮糧食店被歸類為「低風險」。

3.8 若遇上非常嚴重的食物安全事故，例如持牌新鮮糧食店被證實須為食物中毒事件負責，食環署會考慮立即將其納入「高風險」類別，以加強巡查及監察該店舖的食物安全及衞生。在每年年底，食環署會重新評定各持牌新鮮糧食店的風險類別。

定期巡查

3.9 食環署各區環境衞生辦事處（「環衞辦」）的衞生總督察，負責根據分類巡查制度編排區內各持牌新鮮糧食店的巡查時間表。每次巡查由一名衞生督察負責，該督察是在巡查當天才獲告知所須巡查的店舖。

3.10 在巡查時，衞生督察會從多方面，包括食物、設備、食物處理人員、店舖狀況、防治蟲鼠及廢物處理等範疇，檢視新鮮糧食店的營運是否符合牌照條件及法例的衞生規定。衞生督察須

將巡查結果、所發現違規的事項，以及所採取的行動詳細記錄在一式兩份的巡查報告內，其中一份由持牌人保存，以供參閱及就違規事項採取糾正行動。新鮮糧食店的巡查報告樣本見**附件二**。

3.11 在巡查完畢後，衞生督察須把巡查報告呈交當區的高級衞生督察覆核。後者須審視所有巡查報告，並就違規事項安排跟進行動。

主題行動

3.12 對於新鮮糧食店常見的違規事項，例如不適當地貯存冰鮮肉類，食環署會因應需要制定策略，在指定月份內於各區進行主題行動，重點打擊與主題有關的違規事項。該署總部會於每月底向各分區環衞辦發出翌月的主題行動指引，而環衞辦管理層亦須把主題行動的目標店舖名單保密，直至在行動前才告知相關人員。

「警告信制度」

3.13 「警告信制度」是食環署對違反牌照條件的新鮮糧食店所實施的行政措施。就違反適當地貯存食物的持牌條件，二〇一一年十一月前的安排如下：

(1) 食環署人員若發現新鮮糧食店不適當地貯存或陳列冰鮮肉類，會向持牌人發出「口頭警告」。該署會給予持牌人 4 天時限作出糾正，然後進行覆檢巡查。該署解釋，給予糾正時限的目的是讓持牌人有合理時間及機會採取改善行動及措施，例如訓示及訓練員工、添置或更換設施等。

(2) 若持牌人已在時限內糾正違規情況，該署會就上述口頭警告發出「提示信」，提醒持牌人在 6 個月內防止同類違規情況再現。

(3) 如持牌人沒有於指定時限內作出糾正，或處所於口頭警告發出日期起計 6 個月內再次出現同一違規情況，食環署會向持牌人發出「警告信」。該警告信有效期為 6 個月。該署會給予持牌人 12 天時限糾正。如持牌人未能在規定時限內糾正，該署便會再度發出警告信。

(4) 已糾正的違規事項會記錄在巡查報告內。食環署人員日後進行巡查時，會特別注意有關事項。如違規事項重複出現，該署會再度向持牌人發出警告信。

(5) 如持牌人在 6 個月內，因違反一項或多項發牌或持牌條件而遭食環署發出警告信三次，該署會考慮取消其牌照。

3.14 食環署指出，因應本署在調查某宗個案（詳見**第 4.7 – 4.12 段**（個案三））後所提出的建議，該署已於二〇一一年十一月加強對店舖不適當地貯存冰鮮及冷藏肉類的規管措施：將口頭警告及警告信的糾正時限分別由 4 天及 12 天，縮短至 2 天及 6 天。該署會進行覆檢巡查，以核實有關店舖有否在時限內糾正違規情況。

「警告信制度以外的一般口頭警告」

3.15 然而，在上述警告信制度以外，食環署又另有做法：部分新鮮糧食店在處理冰鮮肉類時，間或出現一些該署認為屬較「輕微」的違規情況，例如存放過量冰鮮肉類於冷凍櫃內或擺放少量冰鮮肉類於冷凍櫃外展售等；若持牌人或店舖負責人在巡查人員指出錯誤後即時採取糾正行動，巡查人員不會按警告信制度發出口頭警告，而只會發出「警告信制度以外的一般口頭警告」(「非正式口頭警告」)，並會將該非正式口頭警告及糾正行動記錄在巡查報告中。然而，巡查人員不會就非正式口頭警告另行作覆檢巡查。

3.16 若該署認為違規情況「嚴重」，例如擺放大量冰鮮肉類於室溫中展售、貯存冰鮮肉類的冷凍櫃溫度不足，又或持牌人重複違規，巡查人員方會根據警告信制度發出口頭警告。

3.17 本署曾向食環署查詢如何界定違規事項屬「輕微」或「嚴重」。該署表示，衞生督察會考慮每宗個案的實際情況及其他因素，包括所涉及的肉類數量、店舖的整體衞生情況、貯存冰鮮肉類設備的清潔情況、處理冰鮮肉類的過程、員工的個人衞生、店舖過往的違規記錄和持牌人／負責人是否即時採取糾正行動等，以決定情況是屬於「輕微」或「嚴重」。

執管數字

3.18 根據食環署向本署提供的個案概要，二〇〇九至二〇一

二年期間，售賣冰鮮肉類的新鮮糧食店之違規事項主要為不適當地貯存冰鮮肉類。食環署針對該類違規事項所發出的非正式口頭警告、口頭警告、警告信及取消牌照的數字如下：

表四：針對新鮮糧食店不適當地貯存或展售冰鮮肉類的執管數字

年份	**2009**	**2010**	**2011**	**2012**
非正式口頭警告	13	11	5	4
口頭警告	7	9	11	4
提示信	7	8	8	7
警告信	0	3	0	0
取消牌照	0	0	0	0

3.19 從上述數字可見，有不少違規情況都是透過非正式口頭警告處理了事；食環署每年按警告信制度所發出的口頭警告只有約 10 宗、提示信在 10 封以下，而警告信則只有寥寥數封，至於取消牌照更是從未發生。

3.20 另外，在二〇〇九年及二〇一二年，分別有三宗及一宗是持牌人因違反「不得把冰鮮或冷藏肉陳列作新鮮肉或當作新鮮肉出售」的持牌條件，遭食環署取消其新鮮糧食店牌照。

無牌營業

執管政策

3.21 根據《食物業規例》(第 132X 章)第 31(1)(d)條(**註 2**)，任何人士如未領有食環署的新鮮糧食店牌照，而經營涉及出售新鮮、冷凍或冷藏肉類的食物業，即屬違法，食環署會檢控有關人士。

3.22 食環署工作指引規定，若無牌經營人士已向食環署提交了新鮮糧食店牌照申請，而有關申請可作進一步處理，則該署在處理牌照申請期間，會每月檢控該店無牌經營一次，並會每星期巡查該店，以查證店舖是否持續違例經營，以便向法庭申請該段期間的每日罰款。若該無牌經營人士沒有提交牌照申請，食環署

會每星期一次[14]巡查及檢控該店無牌經營，以加強阻嚇力。該署亦會向法庭反映一些屢犯不改、持續違法人士的頑劣記錄，以便法庭在量刑時可作考慮。

執管數字

3.23 食環署近年處理的無牌經營新鮮糧食店數目、檢控宗數、已被定罪宗數，以及最高、最低及平均罰款資料如下：

表五：無牌經營新鮮糧食店的數目

年份 (全年)	**無牌經營的 新鮮糧食店數目 (括號內為售賣冰鮮肉類的店舖數目)**
2010 年	22 (3)
2011 年	19 (3)
2012 年	24 (4)
2013 年（首 5 個月）	21 (3)

表六：對於售賣冰鮮肉類的新鮮糧食店
無牌營業的檢控及罰款數字

	2010	**2011**	**2012**	**2013 (首 5 個月)**
檢控宗數	43	34	23	6
已定罪宗數	41	34	23	0
最高罰款	$8,200	$20,000	$8,000	-
最低罰款	$280	$112	$70	-
平均罰款	$2,173	$2,093	$2,311	-

註：某一年份提出之檢控或會在其後的年份審理及定罪。

[14] *如有特殊情況（例如接到投訴），食環署可能會每星期多於一次巡查沒有提交牌照申請的無牌經營店舖。*

食安中心的工作

3.24 食安中心負責制定和推行食物安全監管措施，亦負責監督所有食物事故的跟進工作，包括調查在食肆爆發經食物傳播疾病的事故、處理食物安全危機和統籌食物回收工作。

3.25 食安中心印備關於食物安全及控制食物溫度的小冊子，供市民及業內人士參閱。

3.26 二〇〇九至二〇一二年期間，食安中心處理了共 222 宗有關新鮮糧食店涉嫌售賣變壞食品的投訴[15]：

表七：新鮮糧食店涉嫌售賣變壞食品的投訴數字

年份	投訴數字	化驗結果 (宗數)	
		滿意	不滿意
2009	35 (7)	34 (7)	1 (0)
2010	60 (0)	53 (0)	7 (0)
2011	39 (5)	38 (5)	1 (0)
2012	88 (9)	86 (9)	2 (0)

註：括號內為涉及冰鮮肉類的投訴數字。

3.27 在上述個案中，食環署均有從事涉店舖抽取食物樣本或從投訴人收取涉案食物樣本，並送往政府化驗所，以檢測被投訴食物是否有問題。食安中心會以化驗結果作為對被投訴食物樣本的最終驗證結果。就肉類是否變壞而言，「化驗結果滿意」代表該食物樣本未有驗出變壞的情況，而「化驗結果不滿意」則表示該樣本已變壞。

3.28 若化驗結果不滿意，食安中心會考慮提出檢控。如沒有足夠證據（例如投訴人不願意出庭作證）向有關人士採取法律行動，食安中心會向有關人士或商戶發出通知書，提醒他們應確保出售的食物之性質、物質與品質必須符合購買者的要求，並設法防止日後再有同類事件發生，確保食物安全。

[15] *該 222 宗涉嫌售賣變壞食品的投訴包括各種食品，並非只限於冰鮮肉類。*

懷疑食物中毒個案

3.29 在二〇〇九至二〇一二年期間，食安中心共接到 26 宗由衞生防護中心[16]轉介涉及新鮮糧食店的懷疑食物中毒個案[17]：

表八：食安中心經轉介接到的懷疑食物中毒個案數字

年份	**個案總數**
2009	11
2010	11
2011	2
2012	2

3.30 流行病學調查發現，該 26 宗個案中有 23 宗的病原體懷疑與生物毒素或化學物（例如雪卡魚毒素，貝類麻痺毒素或二氧化硫等）有關，其餘 3 宗則可能涉及細菌污染。在收到個案後，食安中心即時派員到事涉店舖視察及調查有關食物的處理過程，並檢取食物樣本進行分析，但所有化驗結果均沒有對所懷疑的病原體呈陽性反應。

[16] *衞生防護中心成立之目的是提升香港公共衞生系統，透過建立疾病監測網絡、加強感染控制、提升化驗診斷能力、進行風險通報及健康促進活動、發展應用研究及培訓計劃，以及擬定緊急應變計劃，以預防傳染病及非傳染病的傳播。*

[17] *該 26 宗涉及新鮮糧食店的懷疑食物中毒個案包括各種食品，並非只限於冰鮮肉類。*

4

個案研究

個案研究

4.1 間或有市民向本署投訴，指食環署對新鮮糧食店違規於室溫中展售冰鮮肉類及無牌經營執法不力。本署從該些投訴個案、食環署過去四年所處理的關於不當貯存及展售冰鮮肉的違規個案，以及新鮮糧食店涉嫌售賣變壞食品的個案中，初步篩選了27 宗進行審研。其後，本署深入研究了以下 3 宗具代表性的個案，以探視食環署在規管及執法方面的問題。

個案一：店鋪甲

4.2 店鋪甲是一間售賣冰鮮肉類的持牌新鮮糧食店。食環署人員於二〇一一年四月十九日作定期巡查時，發現該店沒有將冰鮮雞隻貯存在冷凍櫃內，而冷凍櫃亦沒有設置溫度計，遂向該店負責人發出非正式口頭警告。食環署人員於同年九月二日對該店再度進行定期巡查，並無發現任何違規事項。

4.3 這宗個案顯示，食環署人員就違規事項發出非正式口頭警告後，並沒有特別為該事項進行覆檢巡查。

個案二：店鋪乙

4.4 店鋪乙是一間持有新鮮糧食店牌照的連鎖式超級市場，位於某商場地下。食環署人員在二〇一二年九月十三日作定期巡查時，發現該店用以貯存及展售冰鮮肉的冷凍櫃溫度高於規定，遂按警告信制度向該店負責人發出口頭警告。九月十七日，食環署進行覆查，發現違規事項已糾正，便向有關持牌人發出提

示信，提醒上述口頭警告的有效期至二〇一三年三月十二日。

4.5 其後，食環署人員於二〇一二年十一月二十七日及二〇一三年四月十二日再度進行定期巡查，兩次巡查均並無發現違規事項。

4.6 這宗個案顯示，在警告信制度的口頭警告的 6 個月有效期內，食環署除於發出口頭警告後進行一次覆查外，只曾再巡查店舖乙一次，巡查頻次疏落。

個案三：店舖丙

4.7 店舖丙位於某街市，是獲准售賣冰鮮豬肉及冰鮮雞的持牌新鮮糧食店。有市民向食環署投訴該店將冰鮮豬肉和冰鮮雞冒充新鮮豬肉和新鮮雞出售。

4.8 食環署情報組人員於二〇一〇年七月和八月曾四度偵察該店，發現該店將冰鮮豬肉和已拆去包裝袋的冰鮮雞隻放置於室溫中出售。情報組認為搜集到的證據未足以證明該店將冰鮮豬肉和冰鮮雞冒充新鮮豬肉和新鮮雞出售，故只將偵察結果告知當區環衞辦。環衞辦職員其後巡查，發現相同情況，遂向店舖負責人發出口頭警告，要求持牌人在 4 天內糾正。

4.9 環衞辦人員覆查時，發現該店一直未糾正違規事項，遂於二〇一〇年九月至十一月期間先後發出三封警告信，其後該店再度違規，食環署遂向持牌人發出「擬取消牌照通知書」，持牌人於十二月將其牌照交回食環署註銷。

4.10 及後，食環署人員發現店主在該店原來的舖位無牌經營新鮮糧食店，遂兩度向店舖負責人提出檢控。

4.11 在這宗個案中，食環署雖有執法，但在多次違規後才決定取消牌照，而店主在交回牌照後，仍繼續在舖位無牌經營，無懼該署檢控。由此可見，該署的執法成效不彰。

4.12 此外，食環署給予違規者過長的糾正時限。店舖可於糾正期限屆滿前繼續違規經營，作出損害市民健康的行為。

5

評論及建議

本署的評論

緒言

5.1 肉類表面及肉內可引致食物中毒的致病細菌在室溫中會迅速增加，即使煮熟肉類可消滅細菌，但毒素可能仍然存在，屬不爭的事實（**第 2.4、2.6、2.7(2)及 2.8(2)段**）。冰鮮肉類由於運送需時（**第 1.1 段**），故此須由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中保持低溫，否則對進食者構成健康風險（**第 2.7(3)及 2.10 段**），這亦毫無疑問。

5.2 為減低風險，食環署於售賣冰鮮肉類的新鮮糧食店牌照的持牌條件中特別訂明：冰鮮肉類須貯存及陳列於冷凍櫃內，櫃內溫度在存放肉類的**整段時間**須保持在**攝氏 0 度至 4 度**之間（**第 3.2 段**）。然而，本署的實地視察顯示，店鋪不遵守上述持牌條件的情況十分普遍（**第 2.12 – 2.13 段**）。

5.3 雖然食環署的統計數字顯示，在過去數年，該署所處理關於冰鮮肉變壞或引致食物中毒的個案不多（**第 3.26 及 3.29 段**），相關個案的化驗報告亦沒有提及冰鮮肉是否因貯存不當而變壞（**第 3.30 段**），但該些統計數字未必能夠完全反映實況。由於市民一般缺乏相關的健康風險知識，在進食後感到不適，也未必會聯想到是與進食了店鋪貯存不當的冰鮮肉類有關，亦未必懂得向食環署或其他監管部門投訴，以致有關統計數字可能偏低。

5.4 本署認為，既然醫學研究已確定冰鮮肉類置於不適當的溫度中貯存及展售會對進食者造成健康風險，店鋪普遍漠視這類風險的違規行為實不容忽視。

5.5 經審研所得資料後，本署有以下觀察所得：

規則嚴格，監管卻鬆懈

5.6 食環署知悉上文所述的健康風險（**第 5.1 段**），並已透過發牌制度嚴格規定冰鮮肉類必須貯存在攝氏 0 度至 4 度之間（**第 3.2 段**）。然而，該署對有關店鋪的監管卻十分鬆懈，正如本署的實地視察顯示，店鋪將冰鮮肉類置於室溫中貯存及展售的違規情況十分普遍及嚴重（**第 2.12 – 2.13 段**）。本署認為，食環署訂立上述冰鮮肉類貯存溫度的嚴格規定，原意是高度重視該些肉類在不適當室溫中貯藏及展售所構成的健康風險。但在現實情況中，由於該署疏於監管（詳見下文）、店鋪違規事項頻仍，多嚴格的規則便也變得毫無意義。

執管力度嚴重不足、巡查頻次疏落

5.7 正如前述，新鮮糧食店將冰鮮肉類置於室溫中展售的做法屢見不鮮。食環署就該類違規情況之執管數字卻極低（**第 3.18 段**）。本署認為，極低的執管數字反映該署的執法力度嚴重不足，對違規情況近乎視若無睹。

5.8 現時，絕大部分的新鮮糧食店被納入「低風險」的食物業處所類別（**第 3.7 段**），食環署的巡查頻次為 20 星期（即約 5 個月）一次（**第 3.5 段**）。假設某新鮮糧食店因違規而被食環署人員按警告信制度發出有效期為 6 個月的口頭警告（**第 3.13 – 3.14 段**），該店只要在糾正時限（2 天）內作出暫時性改善，便可在隨後長至 5 個月內不斷違規，食環署不會巡查，因而亦不會察覺。該店只須要在接近該署下一次巡查的時段重新遵守持牌條件，便不難順利通過口頭警告的有效期。

5.9 本署理解，食環署可能基於資源有限的原因，故將較多人手資源用於巡查「高風險」食物業處所。然而，對於新鮮糧食店，該署每 5 個月才巡查一次，頻次委實過於疏落，對該些店鋪

的監管作用微弱（**第 4.4 – 4.6 段**（個案二）），亦令警告信制度的6 個月警告有效期近乎完全失去作用。

5.10 本署認為，食環署應採取以下措施，以加強執管力度：

(1) 適當地提升有關店舖的風險類別，以增加定期巡查有關店舖的頻次，尤其應包括所有曾被正式或非正式警告的店舖；及

(2) 對已被警告的店舖另進行突擊巡查。

非正式口頭警告欠阻嚇力

5.11 就新鮮糧食店的違規事項，食環署常以警告信制度以外的非正式口頭警告來處理（**第 3.15 及 3.18 段**）。由於欠缺約束力及跟進機制（**第 3.15、4.2 – 4.3 段**（個案一）），非正式口頭警告的遏制力可謂近乎零。事實上，一些所謂「輕微」或涉及展售少量冰鮮肉類的情況，亦足以令進食者健康受損。本署質疑何以食環署在察覺該等情況時可以不按警告信制度發出口頭警告。畢竟，那只不過是最基本的執管行動。

5.12 此外，食環署初時表示，該署人員即使發現新鮮糧食店將冰鮮肉類置於室溫中展售，只要涉及肉類屬少量，而該店持牌人／負責人於警告後即時採取糾正行動，則該署人員只會發出非正式口頭警告（**第 3.15 段**）。可是，當本署要求食環署澄清何謂「少量」及「大量」冰鮮肉類、何謂「輕微」及「嚴重」違規時，該署又稱要考慮各種因素，並非單憑肉類數量（**第 3.17 段**）決定，但並無就少量及大量冰鮮肉類訂立量化的定義。

5.13 就有關職員應在何時發出非正式口頭警告，由於食環署並無明確指引，執法尺度會因巡查人員不同的主觀判斷而產生頗大差異，巡查人員亦容易傾向寬鬆處理，以避免或減少與店戶的磨擦。

給予違規者的糾正時限過長

5.14 雖然食環署已由二〇一一年十一月開始把口頭警告及警告信的糾正時限分別由 4 天及 12 天縮短至 2 天及 6 天（**第 3.14 段**），但本署認為，該項改善措施尚嫌力度不足。個案三（**第 4.7 –**

4.12 段）顯示，店鋪可能會於糾正期限屆滿前繼續作出違規之舉，損害市民健康。事實上，店鋪若要停止違規行為，只須不再把冰鮮肉類置於室溫中出售，一般而言應無需時間部署。因此，除特別情況外，食環署應採取更果斷及嚴格的措施，例如要求店鋪即時作出改善，否則巡查人員便應立即採取進一步執管行動。

5.15 本署欣悉，在本署展開這項主動調查後，食環署已於二〇一三年六月發出內部指引，進一步收緊對新鮮糧食店在不適當溫度中貯存和售賣冰鮮肉類的規管措施：該署人員若發現上述違規行為，必須要求新鮮糧食店持牌人在收到口頭警告或警告信後立即採取糾正行動，而不會再給予糾正時限。

對持牌人的限制過於寬鬆

5.16 將被暫時吊銷或取消新鮮糧食店牌照的人士，除非他們自動交回牌照予食環署註銷，以逃避被暫時吊銷或取消牌照的處分，否則，他們在日後申領同類牌照時，是不會受到限制的（**第 3.4 段**）。

5.17 本署認為，食環署如此不設限制的做法明顯過於寬鬆，未有充分考慮有關人士是否牌照持有人的「合適人選」。再者，無論持牌人是主動交回牌照予該署註銷，或是該署取消其牌照，該署亦理應將二者一視同仁地處理，而不應單純限制自動交回牌照的人士。食環署可參考其他發牌機構（例如酒牌局）的做法[18]，若新鮮糧食店持牌人因多次違規而被該署取消牌照，該署應考慮在指定期間內拒絕該名人士或其他人士代表該名人士就有關處所再提出的任何新鮮糧食店或相關牌照申請。

應大力打擊無牌經營

5.18 現時店鋪租金一般偏高，部分新鮮糧食店經營者為幫補租金成本，可能會於等候食環署審批牌照申請期間，偷步無牌經營新鮮糧食店。對此，食環署應加快審批牌照申請，以減低申請

[18] *根據《應課稅品（酒類）規例》（第 109B 章）第 19 (1)條，凡根據規例第 17(1)條拒絕某項申請或第 23(1)條撤銷任何酒牌，酒牌局須在拒絕申請或撤銷牌照後的 12 個月期間內，拒絕考慮以下的人就有關處所再提出的任何酒牌申請或提出其他的酒牌申請—(a)前申請人或已被撤銷牌照的人；或(b)任何其他人，除非該人向酒牌局提供該局合理地要求的詳情，使酒牌局信納他並非代表前申請人或已被撤銷牌照的人（視屬何情況而定）行事。*

人偷步經營的誘因。然而，若無牌經營者無意申請牌照，亦無意遵守發牌條件（包括以適當溫度的冷凍櫃貯存及展售冰鮮肉類的規定)，由於該類店鋪對顧客構成更大的健康風險，食環署更應加大執法力度予以打擊。

應加強調查冒充新鮮肉類的違規行為

5.19 本署的實地視察（**第 2.12(2)段**）和個案研究（**第 4.7 – 4.12 段**（個案三））及食環署的執管數字（**第 3.20 段**）顯示，確有店鋪涉嫌以冰鮮肉冒充新鮮肉出售。由於該些店鋪一般會將冰鮮肉置於室溫中展售，他們的違法行為不僅欺騙顧客，亦增加了食物安全風險。本署認為，食環署應特別注意有關情況，加強巡查，提高職員的蒐證能力及效率，務求將該些店戶繩之於法。

公眾宣傳教育不足

5.20 店鋪將冰鮮肉類置於室溫中貯存及展售的違規做法比比皆是，但一般市民對此卻不以為意，原因之一是食環署從沒有公布持續違規店鋪的資料，大部分市民或未能察覺此乃違規行為，亦不知道進食該些食物的健康風險。他們若進食後身體不適，亦未必會懷疑是店鋪貯存或展售冰鮮肉類方式不當所致而作出投訴（**第 5.3 段**）。

5.21 雖然食安中心已印備關於食物安全及控制食物溫度的小冊子，供市民及業內人士索閱（**第 3.25 段**)，但小冊子只略有提及容易變壞的食物（如肉類）應存放於攝氏 4 度以下，並無明確指出出售有關食品的店鋪應嚴格遵守相關規定，否則即屬違規。

5.22 本署認為，食環署應以多元渠道加強對公眾的宣傳教育，讓市民清楚知悉新鮮糧食店必須將冰鮮肉類置於攝氏 0 至 4 度的冷凍櫃中貯存及展售，否則即屬違規，亦會令肉類加速變壞，而即使在煮熟後才進食，仍可能會有食物中毒及其他健康風險。市民獲得充足資訊及提高警覺後，消費者的選擇和舉報便可成為監察力量，有助食環署的規管工作。

本署的建議

5.23 食物安全對市民的健康非常重要，食環署無論如何都必須盡力為市民在冰鮮肉類的妥善貯存及展售方面做好監管的工作。

5.24 基於以上所述，申訴專員對食環署有以下建議：

(1) 適當地提升售賣冰鮮肉類的新鮮糧食店的風險類別，以增加定期巡查有關店舖的頻次，尤其應包括所有曾被正式或非正式警告的店舖，並對已被警告的店舖另進行突擊巡查，以提高監管成效，加強打擊店舖不當地貯存冰鮮肉類的普遍違規行為（**第 5.10 段**）；

(2) 就何謂「輕微」的違規事項制訂清晰而且合乎食物安全要求的指引，並規定巡查人員嚴格遵守；如曾輕微違規的新鮮糧食店再度違規，無論性質是否屬於輕微，巡查人員當即按警告信制度發出口頭警告，並進行執管（**第 5.12 – 5.13 段**）；

(3) 徹底落實要求新鮮糧食店持牌人在收到口頭警告或警告信後立即採取糾正行動，否則便立即按警告信制度提升執管行動（**第 5.15 段**）；

(4) 對於曾因多次違規而被食環署取消新鮮糧食店牌照的人士，在取消牌照後的指定期間內，拒絕該名人士或他人代表該名人士就同一處所再提出的任何新鮮糧食店或相關牌照申請（**第 5.17 段**）；

(5) 加快審批新鮮糧食店的牌照申請，減低申請人偷步無牌經營的機會；對無意申請牌照的店舖加大執法力度，嚴厲打擊其無牌經營的情況（**第 5.18 段**）；

(6) 加強調查新鮮糧食店將冰鮮肉類冒充新鮮肉類出售的情況，提高職員的蒐證能力及效率，將違規人士繩之於法（**第 5.19 段**）；

(7) 將有關持續違規的店舖的資料透過傳媒向外公布，及上載至食環署或食安中心的網頁，以提供一個便捷的途徑讓市民搜索該些店舖的資料，既保障消費者健康，亦可收更高阻嚇之效（**第 5.20 段**）；

(8) 以多元渠道加強對市民大眾的宣傳教育，讓他們清楚知道：新鮮糧食店必須將冰鮮肉類置於攝氏 0 度至 4 度的低溫中貯存及展售，否則便屬違規，亦會令肉類加速變壞，即使在煮熟後才進食，仍可能會有食物中毒及其他健康風險（**第 5.22 段**）。

鳴謝

5.25 在本署進行調查期間，食環署全力配合，而袁國勇教授、食安中心及衞生署亦提供了寶貴的專業意見；申訴專員對以上各方深表感謝。

申訴專員公署

檔案：OMB/DI/304

二〇一三年十月

附件

附件一

（第 3.2 段）

新鮮糧食店牌照

<u>重 要 事 項</u>

如欲進行關於樓宇結構或渠道的更改工程，必須獲建築事務監督許可。申請人如要進行這類更改或增建工程，須自行負責向建築事務監督申請批准。

在獲簽發牌照後，持牌人仍須履行消防處處長、建築事務監督或其他政府部門所訂立或可能訂立的任何條件及規定。

根據香港法例第 132X 章《食物業規例》第 31(1)(d)條
所售賣冷凍(冰鮮)食品的相關發牌條件

1. <u>圖則</u>

1. 在*獲簽發牌照／獲准更改規劃設計前，申請人須將每款圖則一式三份提交食物環境衞生署署長批准；圖則須以十進制單位按比例繪製，並顯示有關處所的<u>最終規劃設計</u>。

2. 除食物環境衞生署署長規定要作出的更改外，處所的規劃設計須與提交食物環境衞生署署長批准的圖則完全相符。

3. 每份圖則均須由申請人簽署，以證明正確無誤。

(<u>附註</u>： i. 申請人無須為履行這項發牌條件而聘用專業人士繪製圖則。但如進行有關樓宇結構或渠道的更改工程，則送交建築事務監督的圖則必須由認可人士提交。

ii. 如與申請書一併提交的原來圖則有任何修改，申請人須將經修訂圖則一式三份重新提交食物環境衞生署署長覆核。)

2. <u>凍房／大型冰櫃</u>

大型冰櫃須裝設溫度計及設備，使出口門可無須使用鎖匙由內打開。大型冰櫃的內部表面必須鋪上光面磚片或類似的不透水物料。每個大型冰櫃的地面必須均勻地鋪上堅硬的非吸收性物料。

(大型冰櫃)

3. 地面

每個食物室的地面均須鋪上平滑、淺色的非吸收性物料或磚片(有防滑表面的瓷磚是另一種可以接納的物料)，並須設有地面排水渠，連接至政府污水渠或適當排水系統，而地面須向排水渠口傾斜。

(附註：如對"淺色"的規定有任何疑問，可將色板提交本署審核。色板在與 30% 網點比色膠片比較時，如濃度不深過"淺灰色"，通常都符合這項規定。)

(適用於配製食物的新鮮糧食店)

4. 牆壁及天花板

每個食物室的牆壁及間隔物的內部表面必須以平滑的非吸收性物料或磚片鋪至不少於 2 米高。牆壁、間隔物與地面之間的連接處必須成內彎形(即須圓滑)。牆壁其餘表面及天花板均須髹掃灰水或漆油。

(適用於配製食物的新鮮糧食店)

5. 衛生設備

必須在 員工廁所 設置男員工用的水廁不少於________個及沖水尿廁不少於________個，以及女員工用的水廁不少於________個。輸送井水作沖廁用的供水管均須髹上黑色。男廁與女廁須分隔，並設不同入口。

(附註：
i. 如屬水槽式尿廁，則每段 500 毫米的尿槽，可視作一個尿廁，而每個間格式或斗式尿廁的淨闊度不得少於 500 毫米。
ii. 凡安裝任何衛生設備，均須獲得建築事務監督批准，而申請人須自行負責取得這項批准。
iii. 水廁間格的內部空間，不得小於 1 200 毫米×700 毫米。)

(處所內的廁所) (適用於配製食物的新鮮糧食店)

6. 洗手設施

必須在 處所 / 食物配製範圍 / ________ 設置不少於________個以光面陶或其他認可物料製造的洗手盆，長度不少於 350 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)。每個洗手盆必須與公共總水管或食物環境衛生署署長認可的水源連接，並須裝置廢水管，連接至適當的排水系統。

7. 抽氣扇

必須安裝抽氣扇，安裝位置、數量及輸氣量如下：

在＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿(說明位置，包括廁所)安裝輸氣量為每分鐘＿＿＿＿＿＿立方米的抽氣扇(連濾塵器*)＿＿＿＿具。

(員工廁所內的抽氣扇)

8. 抽氣扇排出廢氣

在處所內安裝的所有抽氣扇，必須於距離地面或路面至少 2.5 米高的地方將廢氣排出戶外，而且不得造成滋擾。

9. 隔油池

須在處所／食物配製範圍＿＿＿＿＿＿設置不少於＿＿＿＿個隔油池，以防止油脂流入排水渠或污水渠內。(夾附草圖一份，以供參閱。)

(附註： i. 隔油池的設計草圖載於附件，以供參閱。

ii. 凡設置地底隔油池，須獲建築事務監督批准，而申請人須自行負責取得這項批准。)

(適用於配製食物的新鮮糧食店)

10. 食物室內的沙井和排水管

(1) 食物配製範圍內不得設置沙井。

(附註： 食物配製範圍內的任何沙井必須移離食物配製範圍。遷移沙井屬更改渠道工程，須獲建築事務監督批准，而申請人須自行負責取得這項批准。)

(2) 食物配製範圍內的糞管／廢水管／雨水管須用套管密封，套管須用不透水防銹物料*製造，以令食物環境衛生署署長滿意為合。套管須有適當的檢驗孔口。

(*附註： 舉例來說，1.6 毫米厚的不銹鋼片，或 115 毫米厚而外邊鋪有灰泥的磚砌物，通常都可獲接納。)

11. 供水

除非食物環境衛生署署長批准使用其他水源，否則須將公共總水管的水輸送到該處所。

12. 洗滌設施

須在處所／食物配製範圍／＿＿＿＿＿＿＿設置不少於＿＿＿＿＿個以光面陶、不銹金屬或其他認可物料製造的洗滌盆，長度不少於 450 毫米(以盆頂的兩邊內緣計算)。每個洗滌盆須與公共總水管或食物環境衛生署署長認可的水源連接，並須裝置廢水管，連接至政府污水

渠或適當的排水系統。　　　　*(適用於配製食物的新鮮糧食店)*

13. <u>食物檯面</u>

須設置平滑、接口緊密的硬木長檯或平滑、無裂縫的硬木砧板，或以其他獲食物環境衞生署署長認可的物料製造的長檯或砧板，用以斬切新鮮糧食。　　　　*(斬切新鮮糧食)*

14. <u>雪櫃</u>

須設置有足夠容量及性能良好的雪櫃，以存放新鮮糧食。雪櫃內須設溫度計，顯示存放食物的溫度。

15. <u>擱架和貨架</u>

處所內須設置足夠的擱架和貨架來暫存新鮮糧食，以防止新鮮糧食接觸地面／檯面表面。

16. <u>委任衞生督導員</u>

1 須向食物環境衞生署署長提交證明文件，證明食物業處所內，有一名修畢衞生督導員訓練課程，並獲頒發證書的全職衞生督導員，監督業務。該衞生督導員如屬修畢獲食物環境衞生署(食環署)認可的衞生督導員訓練課程並獲頒發證書者，則另須提交有關課程證書副本。如屬修畢由食環署舉辦的衞生督導員訓練課程並獲頒發證書者，則毋須提交有關課程證書副本。全職是指每天在該處所工作不少於八小時。

2 就以上第1條的規定而言，就屬同一持牌人並位於同一超級市場或食物廣場內的食物業處所，將會容許就有關個別的牌照委任同一名人士為衞生督導員。在該情況下，該衞生督導員的全職工作是指每天在該等食物業處所的工作時間不少於合計為八小時，以及能夠充分地監督每間該等食物業處所的業務。

<u>附件 A</u>

<u>在同一新鮮糧食店售賣新鮮肉類（即新鮮牛肉/羊肉/豬肉)及經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類(即冷凍(冰鮮)牛肉/羊肉/豬肉)的附加發牌條件</u>

17. 須設有一個用塑料製成的長方形告示牌(長度至少為50厘米，闊度至少40厘米)，印有清晰的紅色英文字“FRESH MEAT AND PREPACKAGED CHILLED MEAT FOR SALE”及清晰的紅色中文字“新鮮肉及經預先包裝冷凍(冰鮮)肉出售”。告示牌上每個中文字至少

高 5 厘米及闊 5 厘米，每個英文字母至少高 2 厘米及闊 2 厘米。任何時候都須在處所入口面向顧客的當眼處展示該告示牌，並不受阻擋。

18. 任何時候都須在陳列冷凍櫃當眼處展示用塑料製的長方形告示牌，牌上印有清晰的紅色英文字"FOR PREPACKAGED CHILLED MEAT ONLY"及清晰的紅色中文字"經預先包裝冷凍(冰鮮)肉專用"。告示牌須不受阻擋。

19. 須在處所內置冷凍櫃，任何時候，不受阻擋，其中部分有陳列裝置以供展示在處所內出售的經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類。冷凍櫃須備有溫度計，顯示經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類存放在冷凍櫃的整段時間內，溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

<u>附件 B</u>

<u>售賣冷凍(冰鮮)肉類(即冷凍(冰鮮)牛肉／羊肉／豬肉) 的新鮮糧食店的附加發牌條件</u>

20. 須在處所內置冷凍櫃，其中部分有陳列裝置，以供展示在處所內出售的冷凍(冰鮮)肉類。冷凍櫃須備有溫度計，顯示冷凍(冰鮮)肉類存放在冷凍櫃的整段時間內，溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

(<u>備註</u>： "冷凍(冰鮮)肉類"是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

21. 須設有一個用塑料製成的長方形告示牌(長度至少為 40 厘米，闊度至少 30 厘米)，印有清晰的紅色英文字"CHILLED MEAT FOR SALE"及清晰的紅色中文字"冷凍(冰鮮)肉出售"。告示牌上每個中文字至少高 5 厘米及闊 5 厘米，每個英文字母至少高 2 厘米及闊 2 厘米。任何時候都須在處所入口面向顧客的當眼處展示該告示牌，並不受阻擋。

22. (適用於應顧客的即時要求以外的斬切及起骨程序)
必須在處所內設置一個指定冷凍(冰鮮)肉處理地方，面積適中，能容納員工進行斬切、起骨及其他工作程序；該闢設的地方須保持在攝氏 15 度或以下，並配置工作枱，洗滌裝置、垃圾桶及備有性能良好的溫度計記錄該處的溫度。

附件 C

售賣經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類(即冷凍(冰鮮)牛肉/羊肉/豬肉)的新鮮糧食店的附加發牌條件

23. 須在處所內置冷凍櫃，其中部分有陳列裝置以供展示在處所出售的經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類。冷凍櫃須備有溫度計，顯示經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類存放在冷凍櫃的整段時間內，溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

(備註： "冷凍(冰鮮)肉類"是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

24. 須設有一個用塑料製成的長方形告示牌(長度至少為 40 厘米，闊度至少 30 厘米)，印有清晰的紅色英文字"PREPACKAGED CHILLED MEAT FOR SALE"及清晰的紅色中文字"經預先包裝冷凍(冰鮮)肉出售"。告示牌上每個中文字至少高 5 厘米及闊 5 厘米，每個英文字母至少高 2 厘米及闊 2 厘米。任何時候都須在處所入口面向顧客的當眼處展示該告示牌，並不受阻擋。

附件 D

在同一新鮮糧食店售賣經預先包裝新鮮肉類 (即新鮮牛肉/羊肉/豬肉)及經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類(即冷凍(冰鮮)牛肉/羊肉/豬肉)的附加發牌條件

25. 須設有一個用塑料製成的長方形告示牌(長度至少為 50 厘米，闊度至少 40 厘米)，印有清晰的紅色英文字"FRESH MEAT AND PREPACKAGED CHILLED MEAT FOR SALE"及清晰的紅色中文字"新鮮肉及經預先包裝冷凍(冰鮮)肉出售"。告示牌上每個中文字至少高 5 厘米及闊 5 厘米，每個英文字母至少高 2 厘米及闊 2 厘米。任何時候都須在處所入口面向顧客的當眼處展示該告示牌，並不受阻擋。

26. 任何時候都須在陳列冷凍櫃當眼處展示用塑料製的長方形告示牌，牌上印有清晰的紅色英文字"FOR PREPACKAGED CHILLED MEAT ONLY"及清晰的紅色中文字"經預先包裝冷凍(冰鮮)肉專用"。告示牌須不受阻擋。

27. 須在處所內置冷凍櫃，其中部分有展示裝置以供展示在處所內出售的經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類。冷凍櫃須備有溫度計，顯示冷凍(冰鮮)肉類存放在冷凍櫃的整段時間內，溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之

間。

28. 須設置一個或多個有足夠容量、性能良好的雪櫃，以貯存或陳列經預先包裝新鮮肉；雪櫃的溫度不得超過攝氏 10 度。雪櫃內須設溫度計，顯示經預先包裝新鮮肉存放在雪櫃期間的溫度。

29. 在處所售賣的所有經預先包裝新鮮肉，須由持牌食物製造廠供應，在該處所預先包裝的新鮮肉則除外。至於由持牌食物製造廠供應的經預先包裝新鮮肉，持牌人必須向食物環境衛生署署長提交持牌食物製造廠持牌人的書面聲明，證明是由該廠供應處所內售賣的經預先包裝新鮮肉，以供存檔。如轉換供應商，必須立即通知食物環境衛生署署長，並提交新供應商的書面聲明。

<u>售賣進口冰鮮雞屠體及什臟</u>

30. 須設置有足夠容量的雪櫃，貯存或陳列以待出售的進口冰鮮雞的屠體及其什臟；而雪櫃的溫度介乎攝氏零度至 4 度，並且在任何情況下都不得超過攝氏 8 度。雪櫃內須設溫度計，顯示進口冰鮮雞的的屠體和什臟在雪櫃期間的溫度。

31. 任何時候都須在處所和雪櫃當眼處展示長方形告示牌(長度最少為 30 厘米，闊度最少為 20 厘米，印有清晰的英文字"Imported Chilled Poultry for Sale"及清晰的中文字"本店有售進口冰鮮家禽")，說明有該等食物陳列以待出售，字體須清晰易讀。請參閱隨附的樣本。

<u>運送進口冰鮮雞屠體及什臟</u>

32. 倘處所內進行任何涉及把進口冰鮮雞的屠體和什臟分銷給其他食物業處所的業務，有關人士須使用獲食物環境衛生署署長書面批准的貨車或獲食物環境衛生署署長書面批准的其他工具運送進口冰鮮雞的屠體和什臟。

<u>運送進口冰鮮雞屠體及什臟車輛</u>

33. 須使用有密封式載貨車廂的貨車，運送進口冰鮮雞的屠體及什臟。載貨車廂須有冷凍裝置，冷凍溫度保持在攝氏零度至 4 度之間，而且在任何情況下都不得超過攝氏 8 度。

34. 載貨車廂的內壁必須平滑和不透水，以方便清潔。

35. 載貨車廂內須有懸掛橫條及/或金屬或塑膠容器，以便在運送時將進口冰鮮雞的屠體與什臟分開存放。

36. 貨車須安裝量度溫度的儀器，以便在運行圖表上持續記錄運送過程中載貨車廂的溫度。

37. 須在車外安裝溫度計，使司機可容易監察載貨車廂內的溫度。

售賣進口冰鮮家禽(雞除外)屠體及什臟

38. 須設置有足夠容量的雪櫃，貯存或陳列以待出售的進口冰鮮家禽(雞除外)的屠體及其什臟；而雪櫃的溫度介乎攝氏零度至 4 度，並且在任何情況下都不得超過攝氏 8 度。雪櫃內須設溫度計，顯示進口冰鮮家禽(雞除外)的屠體和什臟在雪櫃期間的溫度。

39. 任何時候都須在處所和雪櫃當眼處展示長方形告示牌(長度最少為 30 厘米，闊度最少為 20 厘米，印有清晰的英文字"Imported Chilled Poultry for Sale"及清晰的中文字"本店有售進口冰鮮家禽")，說明有該等食物陳列以待出售，字體須清晰易讀。請參閱隨附的樣本。

運送進口冰鮮家禽(雞除外)屠體及什臟

40. 倘處所內進行任何涉及把進口冰鮮家禽(雞除外)的屠體和什臟分銷給其他食物業處所的業務，有關人士須使用獲食物環境衞生署署長書面批准的貨車或獲食物環境衞生署署長書面批准的其他工具運送進口冰鮮家禽(雞除外)的屠體和什臟。

運送進口冰鮮家禽(雞除外)屠體及什臟車輛

41. 須使用有密封式載貨車廂的貨車，運送進口冰鮮家禽(雞除外)的屠體及什臟。載貨車廂須有冷凍裝置，冷凍溫度保持在攝氏零度至 4 度之間，而且在任何情況下都不得超過攝氏 8 度。

42. 載貨車廂的內壁必須平滑和不透水，以方便清潔。

43. 載貨車廂內須有懸掛橫條及/或金屬或塑膠容器，以便在運送時將進口冰鮮家禽(雞除外)的屠體與什臟分開存放。

44. 貨車須安裝量度溫度的儀器，以便在運行圖表上持續記錄運送過程中載貨車廂的溫度。

45. 須在車外安裝溫度計，使司機可容易監察載貨車廂內的溫度。

新鮮糧食店牌照

根據香港法例第132X章《食物業規例》第31(1)(d)條
所售賣冷凍(冰鮮)食品的相關特訂發牌條件

1. 須按照由屋宇署署長、地政總署署長、房屋署獨立審查組或建築署署長(視情況而定)發出的《認可人士及註冊結構工程師核證食物業處所沒有違例建築工程的指引》，向食物環境衞生署提交認可專業人士(根據《建築物條例》(第123章)第3條註冊的認可人士／註冊結構工程師)以指定表格(FEHB 191)核證有關的處所沒有違例建築工程的證明書。 *(違例建築工程)*

2. 食物業牌照的申請人須向食物環境衞生署提交聲明書(FEHB 192)，聲明在有關處所經營新鮮糧食店符合政府租契條件的規定。
(房屋委員會物業、已拆售給領匯的物業和政府物業內的食物業處所除外) *(聲明書)*

3. 須就目前正申領新鮮糧食店牌照的處所，向食物環境衞生署署長提交證明文件，證明曾在該處所經營新鮮糧食店的前持牌人不會在新牌照獲批准並生效後12個月內，成為在該處所經營的業務的擁有人或合夥人。 *(確保前持牌人不會控制經營性質相同的業務)*

4. 倘若新鮮糧食店牌照申請人擬在處所經營的食物業務，受處所批約的厭惡性行業條款禁止，則申請人必須提交文件，證明有關處所的註冊業權人已接納地政總署提出的基本條款，並已向地政總署繳付行政費和登記費，以取得經營建議食物業務所需的厭惡性行業牌照，而令食物環境衞生署署長滿意，否則本署不會發出新鮮糧食店牌照。
(適用於處所業權人正向地政總署申領厭惡性行業牌照的申請)

5. 新鮮糧食店牌照發出前，同一地址的現有__________牌照／許可證須予取消。 *(同一人就處所獲簽發的牌照)*

6. 關於把先前由位於____________________的現行持牌處所佔用並與是項申請有關的部分地方予以刪除的申請獲發牌當局發給臨時批准後，新鮮糧食店牌照便會批出。 *(臨時刪除)*

7. 處所須有足夠照明和通風，以令食物環境衞生署署長滿意為合。

8. 處所內的天花飾板只准作裝飾用途。天花飾板上面的空間，除用作

裝設通風系統外，不得作其他用途。天花飾板須有檢驗孔口，以便有效進行清潔及檢驗飾板的工作。

9. 不得侵佔處所前面、旁邊或後面的政府土地 / 公用通道 / 公眾地方。

10. 處所內的神龕只准用電香 / 燭。

11. 在處所內安裝的所有吹氣扇，必須於距離地面或路面不少於 2.5 米高的地方從戶外抽取新鮮空氣，而且不得造成滋擾。新鮮空氣入口與廢氣出口不得過於接近，以防廢氣倒流。

12. 所有氣槽須能防止老鼠進入。

13. 處所須提供適當的排水系統，以令食物環境衛生署署長滿意為合。

14. 員工廁所與食物室之間，須以高達處所樓頂的磚牆分隔，而各廁所的門口須裝設全扇自掩門。與任何食物室直接相通的廁所前面，須設有安裝了全扇自掩門的隔氣室。
(適用於配製食物的新鮮糧食店)

15. 須將標明樓宇內公用衛生設備位置和數目[請註明公用廁所內水廁、尿廁及洗手盆數目]的核准建築圖則(或食物環境衛生署署長接受的位置圖)，連同由物業管理公司或業主發出以證明食物業處所可使用該等設備及有關維修保養責任的證實書，一併提交食物環境衛生署署長存案。 *(公用廁所)*

16. 必須在樓宇________樓設置公用廁所，供食物業處所的男女員工使用。公用男廁必須提供不少於________格水廁、________個沖水尿廁和________個洗手盆，公用女廁必須提供不少於________個水廁及________個洗手盆。*男廁與女廁須分隔，並設不同入口。(如屬水槽式尿廁，則每段 500 毫米長的尿槽，可視作一個尿廁。)
(公用廁所)

17. 公用廁所須有足夠照明和通風，以令食物環境衛生署署長滿意為合。 *(公用廁所)*

18. 須向食物環境衛生署提交由樓宇業主或管理公司發出的證明書，證明樓宇______樓公用男廁撥出不少於________格水廁、________個尿廁和________個洗手盆，以及公用女廁撥出________格水廁及________個

洗手盆，專供處所員工使用。該證明書須附連一份經樓宇業主或管理公司核證的圖則，其中顯示上述各項衛生設備的確切位置。
(獲分配廁所)

19. 須在獲分配水廁間格及其門上展示中英文告示，標明該水廁間格屬處所專用。洗手盆和尿廁亦須展示類似告示。 *(獲分配廁所)*

20. 獲分配廁所須有足夠照明和通風，以令食物環境衛生署署長滿意為合。 *(獲分配廁所)*

21. 貯物室 / ________________不得作其他用途。 *(貯物室)*

22. 在________________的違例________________須全部移除。 *(違例構築物)*

23. 閣樓與地面之間須以磚牆或其他實心物料分隔，以令食物環境衛生署署長滿意為合。 *(閣樓)*

24. 天井或露天地方均不得安裝取水龍頭(洗手盆的取水龍頭除外)。 *(取水龍頭)*

25. 防盜金屬網框上的空間，除用作裝設通風系統 / 雪櫃冷凝器外，不得作貯物或其他用途；該空間須經常保持清潔及全無阻塞。 *(防盜框)*

26. 處所後面 / 側面的天井 / 光井上的防盜金屬框，須時刻保持清潔及不受阻塞。 *(防盜框)*

27. 新鮮糧食店與毗連食物業處所之間須以不少於 2 米高的磚牆或其他實心物料分隔。*(適用於超級市場內毗連食物業處所的新鮮糧食店)*

28. 處所餘下部分內的活動及情況，須不致使經營新鮮糧食店的衛生情況受影響。 *(適用於超級市場內毗連食物業處所的新鮮糧食店)*

29. 須提供適當地方，用作斬切冷藏 / 冰鮮貨品。該地方應以至少 0.75 米高的間隔物或其他實心物料與處所內其他範圍分隔。
(適用於超級市場內毗連食物業處所的新鮮糧食店)

30. 專供斬切冷藏 / 冰鮮貨品的地方，其四周牆壁或間隔物的內部表面須以平滑、淺色的非吸收性物料或磚片鋪砌。牆壁 / 間隔物與地面

之間的連接處須成內彎形(即須圓滑)。

(適用於超級市場內毗連食物業處所的新鮮糧食店)

31. 須以堅固的間隔物或顯眼物料，把申請發牌部分與處所其餘部分劃分清楚，以令食物環境衞生署署長滿意為合。 *(劃分)*

32. 必須提供大小適中的化糞池和滲水井，以處置處所排出的廢水和排泄物。化糞池和滲水井的設計、建造和位置，以令食物環境衞生署署長滿意為合。 *(化糞池)*

33--40 留空項目

<u>新鮮糧食店牌照</u>

根據香港法例第 132X 章《食物業規例》第 31(1)(d)條
所售賣冷凍(冰鮮)食品的相關持牌條件

1. 處所的規劃設計須與食物環境衞生署署長批准的最終圖則完全相符。未經食物環境衞生署署長事先批准，不得進行任何更改或增建工程。

2. 除獲食物環境衞生署署長批准，或食物環境衞生署署長所簽發的牌照或許可證另有規定外，處所不得作其他用途或經營別類業務。

3. (1) 除沖廁及空氣調節系統用水外，凡屬營業用水，必須取自公共總水管或食物環境衞生署署長認可的其他水源。

   (2) 如在處所內裝設貯水箱，則：

   a. 貯水箱須配有緊合封蓋，防止塵埃及昆蟲或其他異物進入。除非正在清潔、維修貯水箱，或進行一些合上封蓋便不能進行的工作，否則貯水箱必須時刻緊合；

   b. 必須每三個月用水加氯(臭粉)的溶液，將水箱內部徹底洗擦清潔。溶液的比例為每一百萬份水加入至少五十份氯(臭粉)。在不使用水箱時，必須將箱內的水排去；

   c. 每次定期清洗水箱後，必須將清洗日期清楚髹在每個水箱的顯眼處；以及

   d. 在接到衞生督察的指示後，亦必須在指定時間內以指定方法特別清洗水箱。

   (<u>附註</u>：

   i. 裝設任何水箱前，必須獲建築事務監督許可，申請人須自行負責取得這項許可。

   ii. 裝設貯水箱並非食物環境衞生署署長訂明的一項發牌條件。)

4. 每種貨品須分別貯存於雪櫃或凍房的不同層格。雪櫃的存貨量不得超額。擺放貨品時，不得堵塞冷氣的出風口。雪櫃內的空間須充足，以保持空氣流通。

5. 任何食物，包括新鮮、冷凍(冰鮮)或冷藏貨品，一概不得放在地上。

6. (1) 洗手盆必須附設以梘液供應器盛載的充足梘液，以及清潔抹手紙、卷狀抹手布機或電動乾手機。

(2) 如使用卷狀抹手布機，則：

a. 在設計上，只能讓使用者拉出機內未經使用的清潔卷狀抹手布；以及

b. 供應的抹手布和卷狀抹手布必須乾爽、清潔、經消毒、完好無損、無漬及品質良好。

(3) 如設置電動乾手機，該乾手機必須時刻保持操作良好。

7. 每個水廁必須時刻備有足夠廁紙及保持清潔。

(適用於設有員工廁所的新鮮糧食店)

8. 必須設置足夠配有緊合封蓋的垃圾桶，以供盛載所有等待清理的垃圾及其他廢物。

9. 如發現任何食物室內的糞管／廢水管／雨水管滲漏，該處的所有食物業務均須暫停，直至渠管修理妥當為止。

10. 必須充分供應清潔罩衣或外袍予所有當值僱員穿着。

11. 私人物品，例如衣服、鞋履、行李、雨傘、梳洗用品及其他物品，不得存放或留在食物室(即貯存或陳列以供出售新鮮糧食的範圍)內。

12. 每當視察人員要求查閱各僱員的防疫注射證時，便須立即出示，以供核對。

13. 持牌人或由持牌人以書面向食物環境衞生署署長提名並獲接納的經理，須親自在持牌處所內主理業務。

14. 處所內不准使用木製或以其他物料製造的墊腳板。

15. 不得把來自沖廁水箱的水用作飼養供人食用的活魚或介貝類水產動物。 *(適用於只售賣活魚或介貝類水產動物的新鮮糧食店)*

委任衛生督導員

16. 1 修畢食物環境衞生署所舉辦或認可的衞生督導員訓練課程，並獲頒發證書的全職衞生督導員，須在當值時親自在持牌食物業處所內監督業務。衞生督導員的職責載於附件，以供參閱。全職是指每天在該處所工作不少於八小時。

2 衞生督導員獲頒發的課程證書須存放在持牌處所內(屬修畢由食物環境衞生署(食環署)舉辦的衞生督導員訓練課程並獲頒發證書者除外)，在食環署人員於任何合理時間內要求查核時，須立即出示。如更換衞生督導員，必須在更換後七個工作天內以書面向食環署署長報告，並須呈交新任衞生督導員獲頒發的課程證書副本(屬修畢由食環署舉辦的衞生督導員訓練課程並獲頒發證書者除外)，以供存檔。

3 衞生督導員應由持牌食物業處所負責督導處理食物工作的員工擔任。

4 如衞生督導員辭職或不論因任何理由沒有上班，持牌人須在六星期內委任新的衞生督導員。

5 除非有合理因由，否則衞生督導員在當值時，必須親自在持牌食物業處所內監督業務。

6 就以上第 1 條的規定而言，就屬同一持牌人並位於同一超級市場或食物廣場內的食物業處所，如同一名人士就有關個別的牌照被委任為衞生督導員，該衞生督導員的全職工作是指每天在該等食物業處所的工作時間不少於合計為八小時，以及能夠充分地監督每間該等食物業處所的業務。

(只須委任衞生督導員)

在同一新鮮糧食店售賣新鮮肉類(即新鮮牛肉/羊肉/豬肉)及經預先包裝冷凍(冰鮮)
肉類(即冷凍(冰鮮)牛肉/羊肉/豬肉)的附加持牌條件

17. 所有在處所內出售的新鮮肉類均須由本地持牌屠房供應。除非得到食物環境衞生署署長批准，否則持牌人必須向本地持牌屠房登記其新鮮糧食店。如衞生督察要求出示證據供其檢查和複印副本時，持牌人必須立即出示由持牌屠房發給該處所的新鮮肉類提貨單，有關證明文件須保留至少 60 天，文件上須載有屠宰日期、鮮肉的描述和數量、該處所向屠房登記的商號和地址。
(備註：“新鮮肉類”是指在本地持牌屠房屠宰動物所得的肉類。)

18. 所有在處所內出售的經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類，須來自獲食物環境衞生署署長批准的來源。如衞生督察要求出示證據供其檢查和複印副本時，持牌人必須立即出示證據，以證明該冷凍(冰鮮)肉類是來自上述來源。有關證明文件須保留至少 60 天，文件上須載有冷凍(冰鮮)肉類的屠宰日期、冷凍(冰鮮)肉類的描述和淨重量、屠宰場的名稱和地址或其編號。(這項持牌條件適用於只售賣經預先包裝冷凍(冰鮮)肉的新鮮糧食店，或售賣冷凍(冰鮮)肉類和經預先包裝冷凍(冰鮮)肉的新鮮糧食店。)
(備註：“冷凍(冰鮮)肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

19. 任何時候都須在處所入口面向顧客的當眼處，展示一個用塑料製的長方形告示牌(長度至少為 50 厘米，闊度至少 40 厘米)，印有清晰的紅色英文字“FRESH MEAT AND PREPACKAGED CHILLED MEAT FOR SALE”及清晰的紅色中文字“新鮮肉及經預先包裝冷凍(冰鮮)肉出售”，並不受阻擋。告示牌上每個中文字至少高 5 厘米及闊 5 厘米，每個英文字母至少高 2 厘米及闊 2 厘米。
(任何人違反這項條件，本署會即時取消其新鮮糧食店牌照，事先不予警告。持牌人若向有關上訴委員會提出上訴，食物環境衞生署署長將不會運用其酌情權暫停執行即時取消牌照的決定。)

20. 須在處所內置性能良好的冷凍櫃，其中部分有陳列裝置，以供處所內出售的經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類。
(備註：“冷凍(冰鮮)肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

21. 任何時候都須在陳列冷凍櫃當眼處展示用塑料製成的長方形告示牌，牌上印有清晰的紅色英文字"FOR PREPACKAGED CHILLED MEAT ONLY"及清晰的紅色中文字"經預先包裝冷凍(冰鮮)肉專用"。告示牌須不受阻擋。
(任何人違反這項條件，本署會即時取消其新鮮糧食店牌照，事先不予警告。持牌人若向有關上訴委員會提出上訴，食物環境衞生署署長將不會運用其酌情權暫停執行即時取消牌照的決定。)

22. 所有經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類必須存放在處所內的陳列冷凍櫃內展示以供出售，櫃內溫度須時刻保持在攝氏 0 度至 4 度之間。只有在售賣時才可從陳列冷凍櫃取出經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類，交予顧客，而原有的包裝須完整無缺，且不曾受污染或干擾。
(備註："冷凍(冰鮮)肉類"是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

23. 不得把冷凍(冰鮮)或冷藏*肉/家禽陳列作新鮮*肉/家禽或當作新鮮*肉/家禽出售。
[任何人違反上述持牌條件，其新鮮糧食店牌照可被即時取消。如在取消牌照的決定作出後向相關的上訴委員會提出上訴，食物環境衞生署署長可因應個案的相關情況，衡量是否暫緩執行上訴所關乎的即時取消牌照的決定。]

24. 不得把冷藏*肉/家禽陳列作冷凍(冰鮮)*肉/家禽或當作冷凍(冰鮮)*肉/家禽出售。
[任何人違反上述持牌條件，其新鮮糧食店牌照可被即時取消。如在取消牌照的決定作出後向相關的上訴委員會提出上訴，食物環境衞生署署長可因應個案的相關情況，衡量是否暫緩執行上訴所關乎的即時取消牌照的決定。]

25. 經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類從持牌食物製造廠 / 經食物環境衞生署署長批准的合法來源運送到你的持牌新鮮糧食店期間，你須確保運送過程時刻保持衞生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

26. 如當有需要將經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類從你的持牌新鮮糧食店運送到用者處，你須確保運送過程時刻保持衞生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

售賣冷凍(冰鮮)肉類(即冷凍(冰鮮)牛肉/羊肉/豬肉)的新鮮糧食店的附加持牌條件

27. 須在處所內置性能良好的冷凍櫃，其中部分有陳列裝置，以供展示處所內出售的冷凍(冰鮮)肉類。
(備註："冷凍(冰鮮)肉類"是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

28. 冷凍(冰鮮)肉類須存放在處所內的陳列冷凍櫃內展示以供出售，櫃內溫度須時刻保持在攝氏 0 度至 4 度之間。只有在售賣時應顧客的即時要求，須把冷凍(冰鮮)肉類切開、秤磅或包裹，才可從陳列冷凍櫃取出冷凍(冰鮮)肉類。
(備註："冷凍(冰鮮)肉類"是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

29. 任何時候都須在處所入口面向顧客的當眼處，展示一個用塑料製的長方形告示牌(長度至少為 40 厘米，闊度至少 30 厘米)，印有清晰的紅色英文字"CHILLED MEAT FOR SALE"及清晰的紅色中文字"冷凍(冰鮮)肉出售"，並不受阻擋。告示牌上每個中文字至少高 5 厘米及闊 5 厘米，每個英文字母至少高 2 厘米及闊 2 厘米。

30. 所有在處所內出售的冷凍(冰鮮)肉類，須來自獲食物環境衞生署署長批准的來源。如衞生督察要求出示證據供其檢查和複印副本時，持牌人必須立即出示證據，以證明該冷凍(冰鮮)肉類是來自上述來源。有關證明文件須保留至少 60 天，文件上須載有冷凍(冰鮮)肉類的屠宰日期、冷凍(冰鮮)肉類的描述和淨重量、屠宰場的名稱和地址或其編號。
(備註：就這項條件而言，"冷凍(冰鮮)肉類"是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

31. (適用於應顧客的即時要求以外的斬切及起骨程序)
如非在售賣時應顧客的即時要求把冷凍(冰鮮)肉類切開，所有其他斬切、起骨或任何工作程序，必須在處所內指定的地方進行，該闢設的地方必須保持在攝氏 15 度或以下。
(備註： "冷凍(冰鮮)肉類"是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

32. 不得把冷凍(冰鮮)或冷藏*肉/家禽陳列作新鮮*肉/家禽或當作新鮮*肉/家禽出售。
[任何人違反上述持牌條件，其新鮮糧食店牌照可被即時取消。如在取消牌照的決定作出後向相關的上訴委員會提出上訴，食物環境衞生署署長可因應個案的相關情況，衡量是否暫緩執行上訴所關乎的即時取消牌照的決定。]

33. 不得把冷藏*肉/家禽陳列作冷凍(冰鮮)*肉/家禽或當作冷凍(冰鮮)*肉/家禽出售。
[任何人違反上述持牌條件，其新鮮糧食店牌照可被即時取消。如在取消牌照的決定作出後向相關的上訴委員會提出上訴，食物環境衞生署署長可因應個案的相關情況，衡量是否暫緩執行上訴所關乎的即時取消牌照的決定。]

34. 冷凍(冰鮮)肉類從經食物環境衞生署署長批准的合法來源 / 持牌食物製造廠運送到你的持牌新鮮糧食店期間，你須確保運送過程時刻保持衞生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

35. 如當有需要將冷凍(冰鮮)肉類從你的持牌新鮮糧食店運送到用者處，你須確保運送過程時刻保持衞生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

附件 C

售賣經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類(即冷凍(冰鮮)牛肉/羊肉/豬肉)的新鮮糧食店的附加持牌條件

36. 須在處所內置有性能良好的冷凍櫃，其中部分須有陳列裝置以供展示在處所出售的經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類。
(備註：“冷凍(冰鮮)肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

37. 任何時候都須在處所入口面向顧客的當眼處，展示一個用塑料製的長方形告示牌(長度至少為 40 厘米，闊度至少 30 厘米)，印有清晰的紅色英文字“PREPACKAGED CHILLED MEAT FOR SALE”及清晰的紅色中文字“經預先包裝冷凍(冰鮮)肉出售”，並不受阻擋。告示牌上每個中文字至少高 5 厘米及闊 5 厘米，每個英文字母至少高 2 厘米及闊 2 厘米。

38. 所有在處所內出售的經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類，須來自獲食物環境衞生署署長批准的來源。如衞生督察要求出示證據供其檢查和複印副本時，持牌人必須立即出示證據，以證明該冷凍(冰鮮)肉類是來自上述來源。有關證明文件須保留至少 60 天，文件上須載有冷凍(冰鮮)肉類的屠宰日期、冷凍(冰鮮)肉類的描述和淨重量、屠宰場的名稱和地址或其編號。(這項持牌條件適用於只售賣經預先包裝冷凍(冰鮮)肉的新鮮糧食店，或售賣冷凍(冰鮮)肉類和經預先包裝冷凍(冰鮮)肉的新鮮糧食店。)

(備註： “冷凍(冰鮮)肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

39. 所有經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類必須存放在處所的陳列冷凍櫃內展示以供出售，櫃內溫度須時刻保持在攝氏 0 度至 4 度之間。只有在售賣時才可從陳列冷凍櫃取出經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類，交予顧客，而原有的包裝須完整無缺，且不曾受污染或干擾。

(備註："冷凍(冰鮮)肉類"是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

40. 不得把冷凍(冰鮮)或冷藏*肉/家禽陳列作新鮮*肉/家禽或當作新鮮*肉/家禽出售。

[任何人違反上述持牌條件，其新鮮糧食店牌照可被即時取消。如在取消牌照的決定作出後向相關的上訴委員會提出上訴，食物環境衞生署署長可因應個案的相關情況，衡量是否暫緩執行上訴所關乎的即時取消牌照的決定。]

41. 不得把冷藏*肉/家禽陳列作冷凍(冰鮮)*肉/家禽或當作冷凍(冰鮮)*肉/家禽出售。

[任何人違反上述持牌條件，其新鮮糧食店牌照可被即時取消。如在取消牌照的決定作出後向相關的上訴委員會提出上訴，食物環境衞生署署長可因應個案的相關情況，衡量是否暫緩執行上訴所關乎的即時取消牌照的決定。]

42. 經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類從持牌食物製造廠 / 經食物環境衞生署署長批准的合法來源運送到你的持牌新鮮糧食店期間，你須確保運送過程時刻保持衞生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

43. 如當有需要將經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類從你的持牌新鮮糧食店運送到用者處，你須確保運送過程時刻保持衞生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

在同一新鮮糧食店售賣經預先包裝新鮮肉類（即新鮮牛肉/羊肉/豬肉）及經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類(即冷凍(冰鮮)牛肉/羊肉/豬肉)的附加持牌條件

44. 所有在處所內出售的經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類，須來自獲食物環境衞生署署長批准的來源。如衞生督察要求出示證據供其檢查和複印副本時，持牌人必須立即出示證據，以證明該冷凍(冰鮮)肉類是來自上述來源。有關證明文件須保留至少 60 天。文件上須載有冷凍(冰鮮)肉類的屠宰日期、冷凍(冰鮮)肉類的描述和淨重量、屠宰場的名稱和地址或其編號。(這項持牌條件適用於只售賣經預先包裝冷凍(冰鮮)肉的新鮮糧食店，或售賣冷凍(冰鮮)肉類和經預先包裝冷凍(冰鮮)肉的新鮮糧食店。)
(備註： “冷凍(冰鮮)肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

45. 任何時候都須在處所入口面向顧客的當眼處，展示一個用塑料製的長方形告示牌(長度至少為 50 厘米，闊度至少 40 厘米)，印有清晰的紅色英文字“FRESH MEAT AND PREPACKAGED CHILLED MEAT FOR SALE”及清晰的紅色中文字“新鮮肉及經預先包裝冷凍(冰鮮)肉出售”，並不受阻擋。告示牌上每個中文字至少高 5 厘米及闊 5 厘米，每個英文字母至少高 2 厘米及闊 2 厘米。
(任何人違反這項條件，本署會即時取消其新鮮糧食店牌照，事先不予警告。持牌人若向有關上訴委員會提出上訴，食物環境衞生署署長將不會運用其酌情權暫停執行即時取消牌照的決定。)

46. 須在處所內置性能良好的冷凍櫃，其中部分有陳列裝置，以供處所內出售的經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類。
(備註：“冷凍(冰鮮)肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

47. 任何時候都須在陳列冷凍櫃當眼處展示用塑料製成的長方形告示牌，牌上印有清晰的紅色英文字“FOR PREPACKAGED CHILLED MEAT ONLY”及清晰的紅色中文字“經預先包裝冷凍(冰鮮)肉專用”。告示牌須不受阻擋。
(任何人違反這項條件，本署會即時取消其新鮮糧食店牌照，事先不予警告。持牌人若向有關上訴委員會提出上訴，食物環境衞生署署長將不會運用其酌情權暫停執行即時取消牌照的決定。)

48. 所有經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類必須存放在處所的陳列冷凍櫃內展示以供出售，櫃內溫度須時刻保持在攝氏 0 度至 4 度之間。只有在售賣時才可從陳列冷凍櫃取出經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類，交予顧客，而原有的包裝須完整無缺，且不曾受污染或干擾。
(備註： “冷凍(冰鮮)肉類”是指由屠宰、貯存、運送至出售的整個過程中，均以攝氏 0 度至 4 度之間的溫度冷凍保存的肉類。)

49. 不得把冷凍(冰鮮)或冷藏肉/家禽陳列作新鮮肉/家禽或當作新鮮肉/家禽出售。
[任何人違反上述持牌條件，其新鮮糧食店牌照可被即時取消。如在取消牌照的決定作出後向相關的上訴委員會提出上訴，食物環境衞生署署長可因應個案的相關情況，衡量是否暫緩執行上訴所關乎的即時取消牌照的決定。]

50. 不得把冷藏*肉/家禽陳列作冷凍(冰鮮)*肉/家禽或當作冷凍(冰鮮)*肉/家禽出售。
[任何人違反上述持牌條件，其新鮮糧食店牌照可被即時取消。如在取消牌照的決定作出後向相關的上訴委員會提出上訴，食物環境衞生署署長可因應個案的相關情況，衡量是否暫緩執行上訴所關乎的即時取消牌照的決定。]

51. 至於由持牌食物製造廠供應的經預先包裝新鮮肉，持牌人如轉換供應商，必須立 即通知食物環境衞生署署長，並提交新供應商(食物製造廠持牌人)的書面聲明，證明是由該廠供應處所內售賣的經預先包裝新鮮肉，以供存檔。如衞生督察要求出示證據供其檢查和複印副本時，持牌人必須立即出示由該供應商發給該處所的經預先包裝新鮮肉的購貨發票，有關證明文件須保留至少 60 天，文件上須載有日期、鮮肉的描述和數量、經預先包裝新鮮肉供應商的商號和地址。
(註："新鮮肉類"是指在本地持牌屠房屠宰動物所得的肉類。)

52. 所有貯存或陳列以待出售的經預先包裝新鮮肉，須存放在雪櫃或冷凍櫃內；雪櫃或冷凍櫃的溫度不得超過攝氏 10 度，最好保持在攝氏 4 度。售賣經預先包裝新鮮肉時，須直接由雪櫃取出交予顧客，而原有的包裝須完整無缺，且不曾受污染或干擾。

53. 經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類從持牌食物製造廠 / 經食物環境衞生署署長批准的合法來源運送到你的持牌新鮮糧食店期間，你須確保運送過程時刻保持衞生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

54. 如當有需要將經預先包裝冷凍(冰鮮)肉類從你的持牌新鮮糧食店運送到用者處，你須確保運送過程時刻保持衛生，冷凍溫度保持在攝氏 0 度至 4 度之間。

<u>售賣進口冰鮮雞屠體和什臟</u>

55. 須存備進口冰鮮雞發票，發票上顯示供應日期、項目說明、數量和來源地點的名稱及地址。有關發票須保留最少 60 天，以便在食物環境衛生署署長隨時要求查核及複印副本時，可以立即出示。

56. 必須存備大量售貨及批發的記錄，註明大量及以批發形式出售進口冰鮮雞的日期、項目說明和數量，以及買貨者的姓名和地址。該等記錄須保留最少 60 天，以便在食物環境衛生署署長隨時要求查核及複印副本時，可以立即出示。

(註：

為施行本條件，"大量售貨"意指出售大量貨品予他人，而買貨的人並非為了把貨品以買入時的模樣轉售；"批發"則指出售大量貨品予他人，但買貨的人是為了把貨品以買入時的模樣轉售。)

57. 進口冰鮮雞須預先包裝，按照《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第 132 章，附屬法例)加上標籤，並以原有完整無缺的預先包裝形式出售，有關包裝不得曾受污染或篡改。

58. 所有冰鮮雞在任何時候都必須在介乎攝氏零度至 4 度的冷凍溫度中，而且在任何情況下都不得超過攝氏 8 度，售賣時須直接由雪櫃取出交予顧客。這項關於貯存溫度規定的適用範圍包括雞隻的任何部分。

59. 雪櫃內不得放置過多貨品。在放置冰鮮貨品時，不得阻塞冷空氣出風口。雪櫃內應有足夠空間，讓空氣流通。

60. 除非獲得食物環境衛生署署長批准，否則不得在處所擁有、貯存或售賣進口冰鮮雞屠體及其什臟。

61. 售賣進口冰鮮家禽的衛生守則。(請參閱附件)

售賣進口冰鮮家禽的衛生守則

(保障冰鮮家禽免因細菌滋生而腐壞)

1. 食物業收到的冰鮮家禽(包括其內臟)，須保持在介乎攝氏零度至 4 度的冷凍溫度中，而且在任何情況下都不得超過攝氏 8 度。

2. 貯存在冷凍設施內的冰鮮家禽，須保持介乎攝氏零度至 4 度的冷凍溫度中，而且在任何情況下都不得超過攝氏 8 度。

3. 所有配製程序須計劃周詳，以減少冰鮮家禽放置在冷凍設施外的時間。

4. 在分銷的全部過程中，冰鮮家禽須盡早及盡快運送，而且在任何情況下，貯存環境溫度都不得超過攝氏 8 度。

5. 供應或陳列作零售的冰鮮家禽，須保持在介乎攝氏零度至 4 度的溫度中，而且在任何情況下都不得超過攝氏 8 度。

6. 所有雪櫃須設有可準確監察和展示貯存溫度的儀器，並須每天進行檢查，核實溫度調節情況。

(保障免受污染)

7. 須查看所有送來的冰鮮家禽有沒有溫度不當及受污染的跡象。

8. 須保存交貨單及任何退貨資料。

9. 冰鮮家禽一經交收後，須立即貯存在冷凍溫度內。

10. 雪櫃及陳列櫃須保持清潔，定期徹底清潔和消毒，以避免交叉污染。

11. 雪櫃內不得放置過多冰鮮家禽，而所有冰鮮家禽須擺放得宜，以免影響雪櫃內的空氣流通。

12. 陳列櫃內放置的冰鮮家禽須適量，不得阻塞冷空氣入口，擺置的貨物不得超過指定的高度。

13. 冰鮮家禽的存貨須保持"先入先賣"，以避免腐壞，並須每天檢查有沒有過期存貨。

14. 即食食品及冰鮮家禽須分開貯存或陳列，以免交叉污染。

運送進口冰鮮雞屠體及什臟

62. 倘處所內進行任何涉及把進口冷凍家禽屠體和什臟分銷至其他零售店鋪的業務，有關人士須使用獲食物環境衞生署署長書面批准的貨車或其他工具運送進口冷凍家禽屠體和什臟。

運送進口冰鮮雞屠體及什臟車輛

63. 獲准用作運送進口冰鮮雞的屠體及什臟的貨車載貨車廂必須保持清潔，沒有垃圾、污垢或其他污染物，並須在裝貨前及卸貨後清潔和消毒，或在衞生督察級人員要求時清潔和消毒。

64. 載貨車廂只可用作運送進口冰鮮雞的屠體及什臟，不得用作運送任何活雞或其他商品。

65. 進口冰鮮雞的屠體及什臟在載貨車廂內須保持衞生，冷凍溫度保持在攝氏零度至 4 度之間，而且在任何情況下都不得超過攝氏 8 度。這項關於貯存溫度規定的適用範圍包括雞隻的任何部分。

66. 除裝卸食物外，運送進口冰鮮雞的屠體及什臟的貨車載貨車廂的所有門窗必須妥為關閉。當載貨車廂載有進口冰鮮雞的屠體及什臟時，車廂的冷凍裝置必須一直保持運作。

67. 除為裝卸食物或清潔、消毒及維修保養載貨車廂外，任何人不得留在載貨車廂內。

68. 載貨車廂內的冷凍裝置及溫度計，必須經常保持性能良好。

售賣進口冰鮮家禽(雞除外)屠體和什臟

69. 須存備進口冰鮮家禽(雞除外)發票，發票上顯示供應日期、項目說明、數量和來源地點的名稱及地址。有關發票須保留最少 60 天，以便在食物環境衞生署署長隨時要求查核及複印副本時，可以立即出示。

70. 必須存備大量售貨及批發的記錄，註明大量及以批發形式出售進口冰鮮家禽(雞除外)的日期、項目說明和數量，以及買貨者的姓名和地址。該等記錄須保留最少 60 天，以便在食物環境衛生署署長隨時要求查核及複印副本時，可以立即出示。

(註：

為施行本條件，"大量售貨"意指出售大量貨品予他人，而買貨的人並非為了把貨品以買入時的模樣轉售；"批發"則指出售大量貨品予他人，但買貨的人是為了把貨品以買入時的模樣轉售。)

71. 進口冰鮮家禽(雞除外)須預先包裝，按照《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第 132 章，附屬法例)加上標籤，並以原有完整無缺的預先包裝形式出售，有關包裝不得曾受污染或篡改。

72. 所有冰鮮家禽(雞除外)在任何時候都必須在介乎攝氏零度至 4 度的冷凍溫度中，而且在任何情況下都不得超過攝氏 8 度，售賣時須直接由雪櫃取出交予顧客。這項關於貯存溫度規定的適用範圍包括家禽(雞除外)的任何部分。

73. 雪櫃內不得放置過多貨品。在放置冰鮮貨品時，不得阻塞冷空氣出風口。雪櫃內應有足夠空間，讓空氣流通。

74. 除非獲得食物環境衛生署署長批准，否則不得在處所擁有、貯存或售賣進口冰鮮家禽(雞除外)屠體及其什臟。

75. 售賣進口冰鮮家禽的衛生守則。(請參閱附件)

<u>*售賣進口冰鮮家禽的衛生守則*</u>

(保障冰鮮家禽免因細菌滋生而腐壞)

1. 食物業收到的冰鮮家禽(包括其內臟)，須保持在介乎攝氏零度至 4 度的冷凍溫度中，而且在任何情況下都不得超過攝氏 8 度。

2. 貯存在冷凍設施內的冰鮮家禽，須保持介乎攝氏零度至 4 度的冷凍溫度中，而且在任何情況下都不得超過攝氏 8 度。

3. 所有配製程序須計劃周詳，以減少冰鮮家禽放置在冷凍設施外的時間。

4. 在分銷的全部過程中，冰鮮家禽須盡早及盡快運送，而且在任何情況

下，貯存環境溫度都不得超過攝氏 8 度。

5. *供應或陳列作零售的冰鮮家禽，須保持在介乎攝氏零度至 4 度的溫度中，而且在任何情況下都不得超過攝氏 8 度。*

6. *所有雪櫃須設有可準確監察和展示貯存溫度的儀器，並須每天進行檢查，核實溫度調節情況。*

(保障免受污染)

7. *須查看所有送來的冰鮮家禽有沒有溫度不當及受污染的跡象。*

8. *須保存交貨單及任何退貨資料。*

9. *冰鮮家禽一經交收後，須立即貯存在冷凍溫度內。*

10. *雪櫃及陳列櫃須保持清潔，定期徹底清潔和消毒，以避免交叉污染。*

11. *雪櫃內不得放置過多冰鮮家禽，而所有冰鮮家禽須擺放得宜，以免影響雪櫃內的空氣流通。*

12. *陳列櫃內放置的冰鮮家禽須適量，不得阻塞冷空氣入口，擺置的貨物不得超過指定的高度。*

13. *冰鮮家禽的存貨須保持"先入先賣"，以避免腐壞，並須每天檢查有沒有過期存貨。*

14. *即食食品及冰鮮家禽須分開貯存或陳列，以免交叉污染。*

<u>運送進口冰鮮家禽(雞除外)屠體及什臓</u>

76. 倘處所內進行任何涉及把進口冰鮮家禽(雞除外)屠體和什臓分銷至其他零售店鋪的業務，有關人士須使用獲食物環境衞生署署長書面批准的貨車或其他工具運送進口冰鮮家禽(雞除外)屠體和什臓。

<u>運送進口冰鮮家禽(雞除外)屠體及什臓車輛</u>

77. 獲准用作運送進口冰鮮家禽(雞除外)的屠體及什臓的貨車載貨車廂必須保持清潔，沒有垃圾、污垢或其他污染物，並須在裝貨前及卸

貨後清潔和消毒，或在衞生督察級人員要求時清潔和消毒。

78. 載貨車廂只可用作運送進口冰鮮家禽(雞除外)的屠體及什臟，不得用作運送任何活家禽或其他商品。

79. 進口冰鮮家禽(雞除外)的屠體及什臟在載貨車廂內須保持衞生，冷凍溫度保持在攝氏零度至 4 度之間，而且在任何情況下都不得超過攝氏 8 度。這項關於貯存溫度規定的適用範圍包括家禽(雞除外)的任何部分。

80. 除裝卸食物外，運送進口冰鮮家禽(雞除外)的屠體及什臟的貨車載貨車廂的所有門窗必須妥為關閉。當載貨車廂載有進口冰鮮家禽(雞除外)的屠體及什臟時，車廂的冷凍裝置必須一直保持運作。

81. 除為裝卸食物或清潔、消毒及維修保養載貨車廂外，任何人不得留在載貨車廂內。

82. 載貨車廂內的冷凍裝置及溫度計，必須經常保持性能良好。

新鮮糧食店牌照

根據香港法例第 132X 章《食物業規例》第 31(1)(d)條
所售賣冷凍(冰鮮)食品的相關特訂持牌條件

1. 持牌人須在持牌處所正門入口附近的顯眼處，展示及持續展示有關告示，說明該處所已領有牌照。

2. 處所須有足夠照明和通風，以令食物環境衞生署署長滿意為合。

3. 天花飾板／防盜金屬網上面的空間，除用作裝設通風系統外，不得作貯物或其他用途。

4. 所有用具和刀在不使用時，應放在櫥櫃內。

5. 處所內的神龕只准用電香／燭。

6. 不得侵佔處所前面、旁邊或後面的政府土地／公用通道／公眾地方。

7. 所有新鮮糧食須來自合法來源。如衞生督察要求出示證據供其檢查時，持牌人須立即出示證據，以證明有關的新鮮糧食是來自上述來源。

8. 除非相關的發牌條件和持牌條件另有註明，否則任何冷凍(冰鮮)及冷藏貨品應在下列溫度妥為貯存：
   (a) 冷凍(冰鮮)貨品應以攝氏零度至 4 度之間的溫度貯存；以及
   (b) 冷藏貨品應以攝氏零度以下的溫度貯存。

9. 如持牌人宣傳其獲准出售的貨品或為其獲准出售的貨品加上標記或標籤，這類貨品的描述須符合有關牌照獲批註的貨品的描述。

10. 須存備大量銷售及批發的記錄，註明大量銷售及批發新鮮、冷凍(冰鮮)和冷藏貨品的日期、描述、數量，以及購買者的姓名和地址。該等記錄須保留至少 60 天，以便在食物環境衞生署署長隨時要求查核及複印副本時，可以立即出示。
(附註：就本條件而言，"大量銷售"指出售大量貨品予他人，而買貨的人不會把貨品以買入時的模樣轉售；"批發"則指出售大量貨品予他人，但買貨的人會把貨品以買入時的模樣轉售。)

11. 須存備購貨發票／提貨單，發票／提貨單上須顯示日期、產品的描述和數量，以及新鮮、冷凍(冰鮮)或冷藏肉供應商的名稱及地址。有關發票／提貨單須保留至少 60 天，以便在食物環境衛生署署長隨時要求查核及複印副本時，可以立即出示。 *(冷藏肉的發票)*

12. 絞肉機須時刻保持清潔；每日用完後，須以熱水及清潔劑徹底清洗。 *(絞肉機)*

13. 貯物室／＿＿＿＿不得作其他用途。 *(貯物室)*

14. 處所後面／側面的天井／光井上的防盜金屬框，須時刻保持清潔及不受阻塞。 *(防盜框)*

15. 大廈內的公用衛生設備須可供食物業處所的員工使用，牌照方屬有效。 *(公用廁所)*

16. 公用廁所須有足夠照明和通風，以令食物環境衛生署署長滿意為合。 *(公用廁所)*

17. 公用廁所內的獲分配衛生設備須專供食物業處所的員工使用，牌照方屬有效。 *(獲分配廁所)*

18. 獲分配廁所須有足夠照明和通風，以令食物環境衛生署署長滿意為合。 *(獲分配廁所)*

19. 處所的業務周圍／處所內的活動及情況，須不致使獲批牌照的處所貯存和售賣食物的衛生情況受影響，牌照方屬有效。 *(適用於超級市場 – 業務周圍)*

20. 處所餘下部分內的活動及情況，須不致使獲批牌照的處所貯存和售賣食物的衛生情況受影響，牌照方屬有效。 *(適用於超級市場 – 餘下部分)*

21. 天井或露天地方均不得安裝取水龍頭(洗手盆的取水龍頭除外)。 *(取水龍頭)*

22. 必須提供大小適中的化糞池和滲水井，以處置處所排出的廢水和排泄物。化糞池和滲水井的設計、建造和位置，以令食物環境衛生署

署長滿意為合。 *(化糞池)*

23. 冰鮮／冷藏*家禽必須來自獲食物環境衞生署署長批准的來源。如衞生督察要求出示證據供其檢查和複印副本時，持牌人必須立即出示由供應商發給該處所的冰鮮／冷藏*家禽購貨發票，有關證明文件須保留至少60天，文件上須載有日期、家禽的描述和數量、冰鮮／冷藏*家禽供應商的商號和地址。
(註：*刪去不適用者)

新鮮糧食店牌照

根據香港法例第 132X 章《食物業規例》第 31(1)(d)條
所售賣冷凍(冰鮮)食品的相關附加持牌條件

1. 不得把冷凍(冰鮮)或冷藏*肉／家禽陳列作新鮮*肉／家禽或當作新鮮*肉／家禽出售。
[任何人違反上述持牌條件，其新鮮糧食店牌照可被即時取消。如在取消牌照的決定作出後向相關的上訴委員會提出上訴，食物環境衞生署署長可因應個案的相關情況，衡量是否暫緩執行上訴所關乎的即時取消牌照的決定。]

2. 不得把冷藏*肉/家禽陳列作冷凍(冰鮮)*肉/家禽或當作冷凍(冰鮮)*肉/家禽出售。
[任何人違反上述持牌條件，其新鮮糧食店牌照可被即時取消。如在取消牌照的決定作出後向相關的上訴委員會提出上訴，食物環境衞生署署長可因應個案的相關情況，衡量是否暫緩執行上訴所關乎的即時取消牌照的決定。]

*刪去不適用者

食物環境衞生署
Food and Environmental Hygiene Department

持牌食物業處所巡查報告
(新鮮糧食店)
【A 部及 B 部】

巡查年份：	牌照號碼：
牌照有效日期：	

附件二
（第 3.10 段）

A 部

巡查日期									
巡查開始時間									
巡查結束時間									
巡查目的 【例行 (R)、跟進 (F)、突擊 (B)、投訴 (C)、分區 (D)、跨區 (CD)】									
所用的 FEHB 35A 表格 (C 部至 H 部) 編號									

巡查項目		分數	結果（✓ = 滿意 × = 不滿意 N.A. = 不適用）							
I	**食物來源**									
#1	並無售賣不宜食用、禁售或來自不合法來源的食物	15								
2	所有肉類、肉類製品、家禽的來源紀錄(鮮肉的提貨單、經預先包裝鮮肉、進口冷凍(冰鮮)家禽的購貨發票及冷凍(冰鮮)肉、經預先包裝冷凍(冰鮮)肉的來源文件)可隨時供查核	5								
II	**高風險食物／貯存設施的溫度控制**									
3	食物在適當溫度下貯存、處理、陳列和運送	10								
#4	冷藏設施運作良好，並保持在適當溫度	10								
5	冷藏設施設有準確的溫度計	5								
III	**食物保護／處理**									
6	食物在貯存、處理、陳列和運送時受到適當保護	10								
7	生的及已烹煮的食物並無交叉污染；食物沒有受到設備、用具或處理人員污染	10								
8	食物經過適當解凍	5								
IV	**食物設備和用具**									
9	備有分別用於切生肉和熟肉的工具，並分別附有適當標籤	7								
10	會與食物接觸的設備和用具表面以適當物料製造，保養妥善和保持清潔；經清潔的設備和用具存放得當	5								
11	不會接觸到食物的設備和用具表面保養妥善和保持清潔	3								
V	**食物處理人員個人衞生**									
12	雙手乾淨；沒有同時處理現金及未加掩蓋的食物；覆蓋外露的傷口	5								
13	在食物室內或在處理食物時沒有吸煙；穿着整潔外袍及保護衣物；遵守衞生守則；健康情況良好	5								
VI	**處所及毗連地方**									
14	經批准的布局設計沒有更改或增添	7								
15	沒有使用未經許可的燃料	7								
16	牆壁、地面、天花板、門及窗等維修妥善和保持清潔	7								
VII	**食物室／浸燙室**									
17	牆壁、地面、天花板、門及窗等建造妥當，維修妥善和保持清潔	10								
18	洗滌設施及洗滌盆建造妥當，保養妥善和保持清潔	7								
19	洗手盆保持清潔，水源充足；備有梘液	7								
20	通風系統運作良好，保養妥善和保持清潔	5								
21	備有乾手機或用後即棄的清潔抹手紙／捲軸式抹手布	3								
22	食物室／浸燙室內沒有活禽鳥或動物；處所內沒有狗隻	3								
23	沒有隨處擺放個人物品或衣服	3								
VIII	**供水、水管裝設及排水系統**									
#24	供水系統運作良好	15								
#25	污水或廢水沒有倒流；妥善處置污水及廢水	10								
26	污水渠、隔油池及水管妥為裝設及維修，狀況良好	5								
IX	**廁所**									
27	廁所清潔，狀況良好及維修妥善；地面清潔乾爽；牆壁、間隔、天花板、門及窗等保持清潔和維修妥善	10								
28	排水系統狀況良好，維修妥善，並無淤塞	10								
29	廁所沖水系統操作良好，維修妥善；沖廁用水充足	7								
30	洗手盆保持清潔，水源充足；備有梘液	7								
31	易於到達和進出無礙；沒有用作其他用途	7								
32	廁紙供應充足；備有乾手機或用後即棄的清潔抹手紙／捲軸式抹手布	3								
33	備有足夠垃圾桶及保持清潔	3								
34	通風系統運作良好；維修妥善和保持清潔	3								
X	**貯存及處理廢物**									
35	備有足夠合適的廢物容器；妥為蓋好；定時清理及保持清潔	7								
XI	**防治蟲鼠**									
#36	沒有害蟲或鼠患迹象	10								
XII	**售賣家禽**									
37	家禽籠以不透水、不吸水的物料製造，並設有活動托盤，大小適中；籠內的家禽沒有過分擠迫情況	10								
38	家禽的屠體及什臟在屠宰、去毛開膛、貯存和陳列出售的過程中，均分開及妥善處理	10								
39	進口冷凍(冰鮮)家禽以原有預先完整包裝形式出售；處所顯眼處設有清晰告示說明有此類家禽出售	7								
40	家禽的羽毛、糞便、屍體存放於金屬／塑膠容器內並緊密蓋好	7								
41	設有熱水以便為店舖、檔位及設備進行消毒	7								
XIII	**其他**									
42	沒有在天井、露天地方或後巷／橫巷配製、貯存食物／用具或進行器皿洗滌工作	10								
43	處所入口顯眼處設有清晰告示說明有新鮮肉、冷凍(冰鮮)肉或經預先包裝冷凍(冰鮮)肉出售	7								
44	飼養活魚或介貝類水產動物的水缸設有過濾和消毒設施及操作良好；維修保養紀錄隨時可供查核	7								
45	沒有在持牌範圍以外地方經營食物業	5								
46	由衞生督導員監督食物業運作	5								
47	牌照有效；牌照及牌照告示在顯眼處展示	3								
48	持牌人／委任經理在場經營	3								
XIV	**其他不符規定事項 (請註明於 FEHB 35A 表格 F 部)**	-								

B 部

不符規定事項被扣總分數									
巡查人員	職位								
	簽名								

附註：
(1) 此報告（FEHB 181D 表格）包括 A 部及 B 部，需與 FEHB 35A 表格（C 部至 H 部）一起閱讀才成為完整的巡查報告。表格正本（白色）應交予食物業處所持牌人／衞生督導員／委任經理，其副本（藍色）則須保留作該署方紀錄。
(2) 巡查結果、不符規定事項及採取行動的詳情，必須列明在 FEHB 35A 表格 F 部。
(3) 附有 "#" 的不符規定項目必須在 4 天內跟進，其他不符規定事項，在情況許可下，應盡快跟進；或不遲於下次巡查時跟進。
(4) 因不符規定事項被扣的總分數，須記錄於此報告 B 部，讓食物業處所持牌人清楚認識其食物業處所的衞生情況，被扣的分數跟違例記分制並無關係。

FEHB 181D (11/2010)

食物環境衞生署
Food and Environmental Hygiene Department

Licensed Food Premises Inspection Report
(Fresh Provision Shops)
[Part A and Part B]

Year of Inspection:	Licence No.:
Licence Expiry Date:	File Reference:

Part A

Date of Inspection								
Inspection Commencement Time								
Inspection End Time								
Purpose of Inspection [Routine (R), Follow-up (F), Blitz (B), Complaint (C), District (D), Cross-District (CD)]								
Serial No. of Form FEHB 35A (Part C to Part H) Used								

	Inspection Items	Points	Findings (✓ = satisfactory × = unsatisfactory N.A.= not applicable)							
I	**Food Source**									
#1	No sale of unfit/prohibited food or food from unlawful source	15								
2	Records of supply sources of all meat/meat products/poultry (delivery notes of fresh meat, invoices of pre-packaged fresh meat/imported chilled poultry and supply documents of chilled meat/pre-packaged chilled meat) readily available for inspection	5								
II	**Temperature Control of Potentially High Risk Food/Storage Facilities**									
3	Food kept at proper temperature during storage, processing, display and transportation	10								
#4	Cold-storage facilities in good working order and maintained at proper temperatures	10								
5	Accurate thermometers provided to cold-storage facilities	5								
III	**Food Protection/Handling**									
6	Food under protection during storage, processing, display and transportation	10								
7	No cross contamination between raw and cooked food; no contamination of food by equipment, utensils and personnel	10								
8	Food properly thawed	5								
IV	**Food Equipment and Utensils**									
9	Separate cutting equipment with proper labels provided for cutting raw and cooked meat	7								
10	Food contact surfaces of equipment and utensils constructed of appropriate materials; properly maintained and kept clean; proper storage of clean equipment and utensils	5								
11	Non-food contact surfaces of equipment and utensils properly maintained and kept clean	3								
V	**Personal Hygiene of Food Handlers**									
12	Hands clean; no handling of cash and open food simultaneously; open wound covered	5								
13	No smoking in food room or while handling food; clean outer garments and protective gears worn; no improper hygiene practices observed; health condition satisfactory	5								
VI	**Premises and Surroundings**									
14	No alteration or addition to approved layout	7								
15	No unauthorised fuel used	7								
16	Walls, floors, ceilings, doors and windows, etc., maintained in good condition and kept clean	7								
VII	**Food Rooms/Scalding Rooms**									
17	Walls, floors, ceilings, doors and windows, etc., properly constructed, maintained and kept clean	10								
18	Scullery facilities and sinks properly constructed, maintained and kept clean	7								
19	Wash hand basins clean, with adequate water supply; provided with liquid soap	7								
20	Ventilation systems in good working condition, properly maintained and kept clean	5								
21	Hand dryers or clean single-use paper towels/continuous cloth towels provided	3								
22	No live birds or animals in food rooms/scalding rooms; no dogs allowed on premises	3								
23	No personal effects or clothing displayed or stored	3								
VIII	**Water Supply, Plumbing and Drainage**									
#24	Mains water supply in good working condition	15								
#25	No backflow of sewage or wastewater; sewage and wastewater disposed of properly	10								
26	Drains, grease traps and plumbing properly constructed, in good repair and working condition	5								
IX	**Toilets**									
27	Toilets clean, in good working condition and repair; floors dry and clean; walls, partitions, ceilings, doors and windows, etc., clean and properly maintained	10								
28	Drainage systems in good working condition, repair and free from blockage	10								
29	Flushing systems in good working condition, repair and with adequate flushing water supply	7								
30	Wash hand basins clean, with adequate water supply; provided with liquid soap	7								
31	Easily accessible and unobstructed; not used for other purposes	7								
32	Adequate toilet paper; hand dryers or clean single-use paper towels/continuous cloth towels provided	3								
33	Adequate dustbins provided and kept clean	3								
34	Ventilation systems in good working condition, repair and kept clean	3								
X	**Waste Storage and Disposal**									
35	Adequate proper waste containers; properly covered; emptied at proper intervals and kept clean	7								
XI	**Pest Control**									
#36	Absence of signs of vermin or rodent infestation	10								
XII	**Sale of Poultry**									
37	Cages properly constructed of impervious and non-absorbent material and fitted with removable trays of adequate size; no overcrowding of poultry in cages	10								
38	Proper and separate handling of poultry carcasses and offal at all stages of slaughtering, dressing, storage and display for sale	10								
39	Sale of imported chilled poultry in original intact pre-packed form; legible notices for its sale conspicuously displayed	7								
40	Feathers, excreta and dead poultry stored in metal/plastic containers with close fitting covers	7								
41	Provision of hot water for disinfection of premises/stall and equipment	7								
XIII	**Miscellaneous**									
42	No preparation, storage of food/utensils or scullery in yard, open space or rear/side lane	10								
43	Legible notices for sale of fresh meat, chilled meat or pre-packaged chilled meat conspicuously displayed at the entrance of premises	7								
44	Filtration and disinfection facilities for water tanks keeping live fish or shellfish in good working order; maintenance record readily available for inspection	7								
45	No extension of food business outside licensed portion	5								
46	Food business supervised by Hygiene Supervisor	5								
47	Licence valid; licence and licence sign conspicuously displayed	3								
48	Licensee/Nominated Manager present during operation	3								
XIV	**Other Irregularities** (Please specify in Part F of Form FEHB 35A)	-								

Part B

Total Points Deducted for Unsatisfactory Findings									
Inspecting Officer	**Post**								
	Initial								

Note:

(1) This Report (Form FEHB 181D) consists of **Part A** and **Part B**, which should be read in conjunction with **Part C** to **Part H** of Form FEHB 35A for a complete inspection report. The original copy (white) should be retained by the Licensee/Hygiene Supervisor/Nominated Manager of food premises and its duplicate (blue) should be kept for official record.

(2) Details of findings, irregularities and actions taken must be specified in **Part F** of Form FEHB 35A.

(3) Irregularities of items marked with '#' should be followed up within 4 days. Other irregularities may be followed up as soon as possible as circumstances permit; or no later than next inspection.

(4) The total points deducted for unsatisfactory findings should be recorded in **Part B** of this Report to enable the Licensee to better understand the hygienic condition of the food business. The scores deducted have nothing to do with the Demerit Points System.

FEHB 181D (11/2010)